Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale" n. 141 del 20 giugno 2014 - Serie generale

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Venerdì, 20 giugno 2014** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 1027 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO
PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

N. 48

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 5 giugno 2014.

Quattordicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

SOMMARIO

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 5 giugno 2014.

Quattordicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Visto il decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173, ed in particolare l'art. 8 relativo alla valorizzazione del patrimonio gastronomico;

Visto il decreto ministeriale dell'8 settembre 1999, n. 350, recante le norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'art. 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173, ed in particolare l'art. 3 che istituisce presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali l'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Vista la circolare ministeriale n. 10 del 21 dicembre 1999 «Criteri e modalità per la predisposizione degli elenchi delle regioni e delle province autonome dei prodotti agroalimentari tradizionali» che fissa al 12 aprile di ciascun anno il termine entro il quale le regioni e le province autonome devono trasmettere al Ministero l'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Visto il decreto ministeriale 18 luglio 2000 pubblicato nel supplemento ordinario n. 130 alla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 194 del 21 agosto 2000 recante «Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali» e successive revisioni;

Visto l'art. 1 del decreto 9 aprile 2008 «Individuazione dei prodotti agroalimentari italiani come espressione del patrimonio culturale italiano» che stabilisce che i prodotti agroalimentari tradizionali contenuti negli elenchi di cui al decreto ministeriale 18 luglio 2000 e successive integrazioni costituiscono espressione del patrimonio culturale italiano;

Considerato che, sono pervenuti nei termini di legge gli elenchi regionali e provinciali aggiornati dei prodotti agroalimentari tradizionali, ad eccezione di quelli delle regioni Abruzzo, Calabria, Liguria, Piemonte, Toscana, Valle D'Aosta e della provincia autonoma di Bolzano che non hanno ritenuto di dover apportare modifiche agli elenchi già pubblicati nella tredicesima revisione di cui al decreto 12 giugno 2013;

Considerato che dall'elenco nazionale sono state eliminate le denominazioni che hanno ottenuto la registrazione ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione della quattordicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali in conformità del disposto dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350;

Decreta:

Articolo unico

1. In attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, citato in epigrafe, si provvede alla pubblicazione della quattordicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali delle regioni e delle province autonome di Trento e Bolzano.

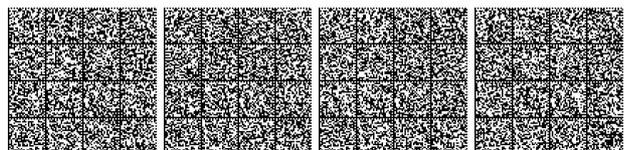
2. L'allegato elenco, articolato su base regionale e provinciale, costituisce parte integrante del presente decreto.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione.

Roma, 5 giugno 2014

Il direttore generale: GATTO

ALLEGATO

REGIONE ABRUZZO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	centerba o cianterba
	2	liquore a base di gentiana lutea l., amaro di genziana, digestivo di genziana
	3	liquore allo zafferano
	4	mosto cotto
	5	ponce, punce, punk
	6	ratafia - rattafia
	7	vino cotto - vin cuott - vin cott
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	annoia
	9	arrosticini
	10	capra alla neretese
	11	coppa di testa, la coppa
	12	guanciale amatriciano
	13	lonza, capelomme
	14	micischia, vilischia, vicicchia, mucischia
	15	mortadella di campotosto, coglioni di mulo
	16	nnuje teramane
	17	porchetta abruzzese
	18	prosciuttello
	19	salame abruzzese, salame nostrano, salame artigianale, salame tradizionale, salame tipico
	20	salame aquila
	21	salamelle di fegato al vino cotto
	22	salsiccia di fegato
	23	salsiccia di fegato con miele
	24	salsiccia di maiale sott'olio
	25	salsicciotto di pennapiedimonte
	26	salsicciotto frentano, salsicciotto, saiggicciott, sauccicciott
	27	soppressata, salame pressato, schiacciata, salame aquila
	28	tacchino alla canzanese
	29	tacchino alla neretese
	30	ventricina teramana
	31	ventricina vastese, del vastese, vescica, ventricina di guilmi, muletta
Formaggi	32	cacio di vacca bianca, caciotta di vacca
	33	caciocavallo abruzzese
	34	caciofiore aquilano
	35	caciotta vaccina frentana, formaggio di vacca, casce d' vacc
	36	caprino abruzzese, formaggi caprini abruzzesi
	37	formaggi e ricotta di stazzo
	38	giuncata vaccina abruzzese, sprisciocca
	39	giuncatella abruzzese
	40	incanestrato di castel del monte
	41	pecorino d'abruzzo
	42	pecorino di atri
	43	pecorino di farindola
	44	pecorino marcetto, cacio marcetto
	45	scamorza abruzzese
Grassi (burro, margarina, oli)	46	olio agrumato, olio agli agrumi, agrumolio
	47	olio extra vergine di oliva delle valli aquilane
	48	aglio rosso di sulmona
	49	agrumi della costa dei trabocchi
	50	carciofo del vastese
	51	castagna roscetta valle roveto
	52	cece
	53	ciliegie di raiano e di giuliano teatino
	54	cipolla bianca di fara filiorum petri

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	55	conserve di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)
	56	cotognata e marmellata di mela cotogna
	57	fagioli a olio
	58	fagioli a pane
	59	farro d'abruzzo
	60	lenticchie di s. stefano di sessano
	61	libretto di fichi secchi
	62	mandorle di navelli, l'mmall
	63	marmellata d'uva, scrucchiata, sclucchiata
	64	marrone di valle castellana
	65	mela della valle del giovenco
	66	olive intosso, olive n'dosse, olive in salamoia
	67	patata di montagna del medio sangro, patana muntagnola
	68	patata turchesa, turca, turchesca, viola
	69	patate degli altipiani d'abruzzo
	70	peperoncino secco piccante, diavoletto, diavolicchio, lazzaretto, lu piccant, l'amaro
	71	peperone rosso di altino
	72	peperone secco dolce, saracone, bastardone, farfullone
	73	pomodoro a pera
	74	solina
	75	tartufi d'abruzzo
	76	tondino del tavo, fagiolo di loreto aprutino
	77	uva di tollo e ortona
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	78	bocconotti di castel frentano
	79	cagionetti, calgionetti, caggiunitt', caggionetti
	80	cicerchiata
	81	confetto di sulmona
	82	croccante di mandorle, croccante di natale
	83	cumbriziun', le sbattute
	84	fiadone dolce
	85	fiadone salato
	86	la svivitella
	87	lingue di suocera
	88	maccheroni alla chitarra
	89	maccheroni alla molinara, alla mugnaia
	90	maccheroni con le ceppe
	91	ndurciullune
	92	pagnotte da forno di sant'agata
	93	pane cappelli
	94	pane casareccio aquilano
	95	pane con le patate
	96	pane di solina, pagnotte di solina
	97	pane nobile di guardiagrele
	98	parrozzo
	99	pasticci di rapino
	100	pepatelli
	101	pizza con le sfrigole, zuffricul
	102	pizza di crema e ricotta
	103	pizza di pasqua
	104	pizza di ricotta
	105	pizza dolce tradizionale
	106	pizza rustica dolce
	107	pizza rustica salata
	108	pizza scime, pizza scive, pizza ascima, pizza azzima
	109	pizzelle
	110	ravioli dolci di ricotta
	111	rimpizza
	112	sagne a pezze, tacconelle
	113	sassi d'abruzzo, mandorle atterrate
	114	scrippelle, scrippelle teramane
	115	serpentone, lu srerpentone
	116	sfogliatella di lama, sfuiatell

	117	sgaiozzi
	118	sise delle monache di guardiagrele, tre monti
	119	spumini
	120	supposte, i pensieri del poeta, banane, celli di prevete
	121	torcinelli, turcinil
	122	torrone di guardiagrele
	123	torrone tenero al cioccolato aquilano nurzia
	124	torrone tenero al cioccolato di sulmona
	125	uccelletti, lì cellit, celli pieni
	126	zeppole di s. giuseppe
Prodotti della gastronomia	127	il coatto, lu cuatte
	128	la coratella d'agnello
	129	la fracchiata
	130	la tjella, ciabbotta
	131	le corde de chiochie
	132	le "virtu'" teramane
	133	mazzarelle alla teramana
	134	ndocca 'ndocca
	135	ngrecciata
	136	pallotte cace e ove
	137	pasta fatta in casa al ragù di papera
	138	pecora alla callara, pecora alla cottora, pecora al caldaro
	139	pizz'e e ffo'je
	140	sagne a pezze e cicerchie
	141	taijarille fasciule e coteche
	142	trippa alla pennese
	143	trippa teramana
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	144	scapece
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	145	lattacciolo, latteruolo, latteruola
	146	miele d'abruzzo, millefiori, sulla, lupinelle, girasole, santoreggia, acacia
	147	ricotta stagionata di pecora, ricotta salata abruzzese

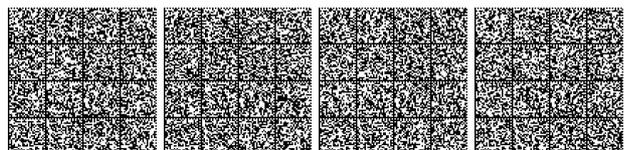
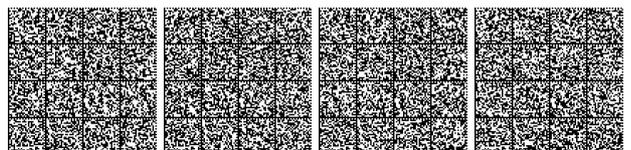
REGIONE BASILICATA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore al sambuco di chiaromonte
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	2	agnello delle dolomiti lucane
	3	capocollo
	4	carne podolica lucana
	5	gelatina di maiale
	6	involtini di cotenna
	7	lardo
	8	ncandarata
	9	pancetta
	10	pezzente
	11	prosciutto crudo
	12	salsiccia
	13	salsiccia a catena
	14	salsiccia al coriandolo di carbone
	15	soppressata
	16	ungrattnoat
Formaggi	17	caciocavallo
	18	cacioricotta
	19	caprino
	20	casieddo o casieddu
	21	falagone
	22	manteca
	23	mozzarella
	24	padraccio
	25	pecorino
	26	pecorino misto
	27	scamorza
	28	toma
	29	treccia dura
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	30	coriandolo di carbone "anes"
	31	fagiolo di muro lucano
	32	fagiolo di san gaudioso
	33	fagiolo zeminelle
	34	farina di germana "iermana"
	35	farina di granone "quarantino"
	36	farina di mischiglio
	37	farina di carosella
	38	fasulo rosso (scritt)
	39	lampascioni
	40	lenticchia di potenza
	41	lupino del pollino
	42	melanzana bianca di senise
	43	ndussa
	44	oliva da forno di ferrandina
	45	olive nere secche
	46	patata rossa di terranova del pollino
	47	peperoni cruschi
	48	pomodoro secco "cietta'icale di tolve"
	49	pomodori sott'olio
	50	rafano
	51	rappascione di Viggianello
	52	risciola
	53	soppressata di fichi di carbone
	54	anginetto di lauria
	55	biscotto a otto di latronico
	56	biscotto al coriandolo di carbone
	57	biscotti glassati

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	58	calzoni di ceci
	59	carchiola
	60	cicerata
	61	gelatina dolce di maiale
	62	gugliaccio di san costantino albanese
	63	la strazzata
	64	migliaccio
	65	mostaccioli
	66	pane di germana "iermana"
	67	pane di patata di san severino lucano
	68	picciddat castelluccese
	69	pizza con i cingoli di maiale
	70	pizza a "scannatur" di carbone
	71	pizza rustica (cazzola, scarcedda, cuzzola)
	72	pizzetto di lauria
	73	polenta di nemoli
	74	raskatiell di legumi di fardella
	75	ravioli
	76	rosacatarra
	77	sanguinaccio
	78	shtridhla
	79	"taralli" di san costantino albanese
	80	timpallo rustico del pollino
	81	u' pastizz rtunnar
	82	ù zuzumagliu
	83	viscuttino di lauria
	84	viscuttu a' gotto di lauria
Prodotti della gastronomia	85	fasul e pistiddi
	86	"salsa" di mele, cipolline o zucca
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	87	miele lucano (r'miel)
	88	ricotta
	89	ricotta forte
	90	ricotta salata

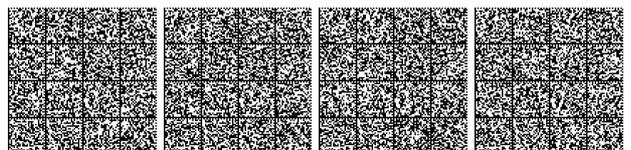
REGIONE CALABRIA

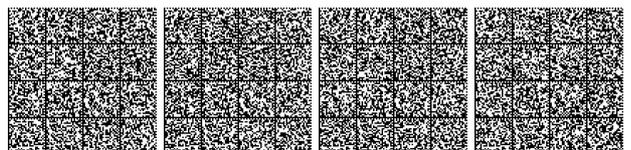
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro alle erbe
	2	anice
	3	fragolino
	4	gassosa al caffè
	5	gassosa al limone
	6	liquore alla liquirizia
	7	liquore di agrumi (limoni o limetta)
	8	liquore di bergamotto
	9	liquore di cedro
	10	liquore di finocchietto selvatico
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	11	buccularu
	12	carne caprina calabrese
	13	carne di maiale nero calabrese
	14	carne di maiale salata
	15	carne ovina calabrese
	16	carne podolica calabrese
	17	ciccioli
	18	cotenne di maiale
	19	cularina
	20	culatta
	21	frittole
	22	gelatina di maiale
	23	guanciale
	24	lardo, u lardu
	25	‘nduia
	26	'ndura
	27	‘nnuglia
	28	pancetta arrotolata
	29	prosciutto crudo di san lorenzo bellizzi
	30	prosciutto di maiale nero calabrese
	31	salame crudo di albidona
	32	salato di crotone
	33	salsiccia con finocchietto selvatico, satizza
	34	salsiccia di coretto
	35	salsiccia pezzente
	36	sazizzunu
	37	soppressata affumicata, supprizzata 'ffumicata
	38	soppressata di decollatura
Formaggi	39	animaletti di provola
	40	butirro
	41	caciocavallo di ciminà
	42	caciocavallo podolico
	43	cacioricotta
	44	caciotto di cirella di platì
	45	canestrato
	46	caprino dell'aspromonte
	47	farci-provola
	48	felciata
	49	formaggio caprino della limina
	50	giuncata
	51	mozzarella silana
	52	musulupu dell'aspromonte
	53	pecorino crotonese
	54	pecorino del monte poro
	55	pecorino del pollino
	56	pecorino della locride
	57	pecorino della vallata "stilaro allaro"
	58	pecorino misto
	59	pecorino primo sale
	60	provola

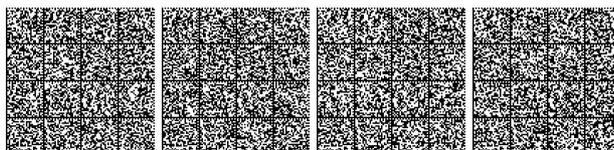
	61	rasco
	62	strazzatella silana
Grassi (burro,margarina, oli)	63	olio extra vergine di oliva "colli di tropea"
	64	olio extra vergine di oliva del savuto
	65	olio extra vergine di oliva della locride
	66	olio extra vergine di oliva di calabria
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	67	‘a maritata
	68	amarene sciroppate
	69	anona cherimola, annona
	70	arancia di villa san giuseppe
	71	asparago selvatico della calabria
	72	biondo tardivo di trebbisacce
	73	broccoli di rapa
	74	cannonata calabrese
	75	castagne al mosto cotto
	76	castagne di calabria
	77	ceci abbrustoliti, calia
	78	cedro
	79	cedro candito
	80	cicoria selvatica calabrese
	81	cicorie selvatiche sott’olio
	82	cipolline sott’olio
	83	clementine della piana di sibari
	84	collane di peperoni secchi
	85	confettura di pomodori rossi
	86	coroncine di fichi secchi al mirto
	87	crocette
	88	fagiolo di caria
	89	fagiolo poverello bianco
	90	farina di castagne
	91	fichi d'india di calabria
	92	fichi essiccati
	93	fichi freschi cotti al forno
	94	fichi ripieni, fichi chini
	95	finocchietto selvatico di calabria
	96	finocchio di isola capo rizzuto
	97	funghi di giffone
	98	funghi "rosito"
	99	funghi misti di bosco sott’olio
	100	funghi porcini silani "sillo"
	101	funghi porcini sott’olio
	102	funghi rositi sott’olio
	103	germogli di pungitopo sott'olio, vruscula sott'olio
	104	insalatata di arance, 'nzalata i purtualli
	105	involtini di melanzane
	106	limetta
	107	marmellata di arance
	108	marmellata di bergamotto
	109	marmellata di clementine
	110	marmellata di limoni
	111	marmellata di mandarini
	112	marmellata di uva
	113	melanzane sott'olio
	114	mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle)
	115	miele di fichi
	116	misi misi affucati, amareddi affucati
	117	olive alla calce
	118	olive in salamoia
	119	olive nella giara
	120	olive nere infornate
	121	olive schiacciate
	122	olive sotto sale
	123	origano selvatico della calabria

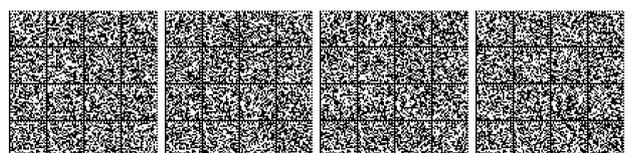
	124	pallone di fichi
	125	panicilli
	126	peperoncini piccanti ripieni
	127	peperoncini sott'olio
	128	peperoncino di spilinga
	129	peperoncino piccante calabrese
	130	peperone roggianese
	131	pistilli
	132	pomodori secchi
	133	pomodori secchi ripieni
	134	pomodori secchi sott'olio
	135	pomodori verdi conservati
	136	pomodoro di belmonte
	137	trecce di fichi
	138	tritato di peperoncino
	139	zucchini sott'olio
Condimenti	140	salmoriglio, sarmurigghiu
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	141	'nzullini
	142	anicini
	143	biscotti alle mandorle e al miele
	144	bucconotto
	145	buffeddi
	146	cannoli, i cannola
	147	chinulille
	148	cotognata
	149	crema reggina
	150	crispelle salate, crispeddhe
	151	crispelle dolci, crispeddhe
	152	crostini di grano
	153	cudduraci, 'nguti
	154	cupeta
	155	cuzzupa
	156	dita d'apostolo
	157	fichi ricoperti al cioccolato
	158	frese bianche
	159	frese integrali
	160	frise al peperoncino
	161	ginetti
	162	granita, scirobetta
	163	lestopitta
	164	liquirizia
	165	liquirizia alla menta
	166	liquirizia all'anice
	167	morticeddhi, frutti alla martorana
	168	mostaccioli
	169	mozzetti
	170	nacatole
	171	nepitelle
	172	ossa di morto, ossa i mortu
	173	pan di spagna di dipignano
	174	pane al miele di cerzeto
	175	pane casereccio
	176	pane con la giuggiulena
	177	pane di castagne
	178	pane di patate
	179	pane di pellegrina, i pani di pellegrina
	180	pane di segale di canolo
	181	pasta col ferretto
	182	pasta di mandorla al bergamotto
	183	pasta di mandorle
	184	pasta fileja
	185	paste con lo zucchero
	186	pesca
	187	petrale, u petrali

	188	pezzo duro
	189	pignolata al miele, napiteddhi
	190	pignolata con la glassa bianca e al cioccolato
	191	piparelle
	192	pitta
	193	pitta di san martino
	194	pitta ‘mpigliata
	195	pizza alla reggina, pitta a riggitana
	196	pizza di maggio, pitta di maju
	197	pizzi ccu niebiti
	198	pizziccul'ova
	199	rafioli
	200	sammartine
	201	sanguinaccio
	202	scaldatelle, scaldateddi
	203	scalille
	204	sguta
	205	sorbetto al bergamotto
	206	sospiri di monaca
	207	stomatico
	208	stracetti
	209	stroncatura, struncatura
	210	susumelle
	211	taglierini e ciciri, laganelle e ciciri
	212	taralli bianchi
	213	taralli morbidi
	214	tarallini ai semi di anice
	215	tarallini ai semi di finocchio
	216	tarallini al peperoncino
	217	tartine di sanguinaccio, tratini i sanguinacciu
	218	tartufo di pizzo
	219	torroncino
	220	torrone a poglia con mandorle, turruni
	221	torrone di arachidi con zucchero
	222	torrone gelato, turruni gelatu
	223	turdilli
	224	xialuni
	225	zeppole, zzippulii san giuseppi
Prodotti della gastronomia	226	frittata pasquale
	227	frittele di fiori di zucca, sciuriddi
	228	maccheroni con il sugo di capra, maccaruni i casa cu sugu i capra
	229	melanzane ripiene, mulingiani chini
	230	pancotto, brodo pieno, panicuottu
	231	parmigiana
	232	peperonata alla calabrese, 'nzimbatò
	233	polpette di melanzana, purpetti i mulingiana
	234	pomodori ripieni, pummaroro chini
	235	riso di magro, granu mariu, u risu mariu
	236	uova e curcuci, ova chi curcuci
	237	uova strapazzate con pomodoro, sursuminata
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari	238	acciughe marinate
	239	acciughe salate
	240	aguglie, costardelle fritte
	241	alici salate
	242	alici salate e pepate
	243	alici sott’olio
	244	bottarga di tonno
	245	frittelle di neonata, cicirella, fritelle di nannata
	246	involtini di pesce spada
	247	involtini di spatola, 'nvoltini i spatula
	248	pesce sciabola, vela, spatola
	249	pesce spada alla ghiotta, pisci spada a gghiotta

di allevamento degli stessi	250	pesce spada arrosto con il sarmoriglio, pisci spada rustutu c'u sarmurrigghiu
	251	rosamarina
	252	sarde salate
	253	sarde salate e pepate
	254	sardella salata di crotone
	255	stocafisso, stocco alla ghiotta
	256	stocco di mammola
	257	tonno sott'olio, pesantono sott'olio
	258	tortiera di alici
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	259	miele di arancio calabrese
	260	miele di castagno calabrese
	261	miele di corbezzolo
	262	miele di eucaliptus calabrese
	263	miele di melata di abete calabrese
	264	miele di sulla calabrese
	265	ricotta
	266	ricotta affumicata
	267	ricotta di capra affumicata
	268	ricotta di pecora
	269	ricottone salato

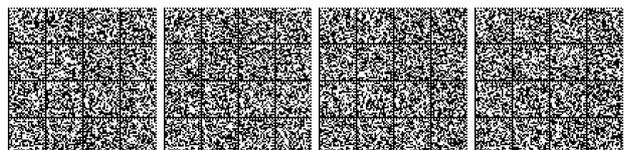
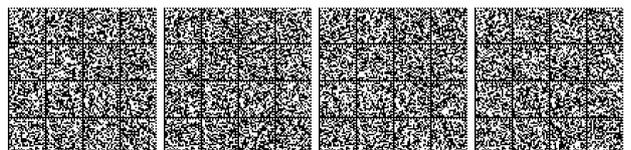
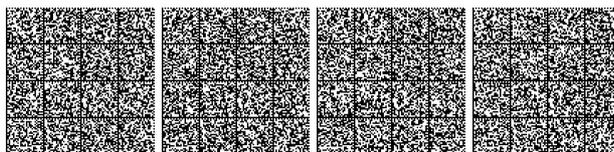
REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	cioccolato al limoncello
	2	fragolino
	3	liquore al tartufo nero
	4	liquore concerto
	5	liquore crema di limone
	6	liquore di amarene
	7	liquore di gelse rosse
	8	liquore di mirtillo
	9	liquore finocchietto
	10	liquore nanassino
	11	nocillo
	12	sciroppo di arancia bionda
	13	sidro di mela limoncella
	14	vino cotto
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	15	ammugliatielli
	16	braciola di capra di siano
	17	busecchia-mammella di vacca, busecchia
	18	capicollo
	19	capicollo di ricigliano
	20	carne bufalina
	21	carne di bovino podolico
	22	carne di suino di razza casertana
	23	carne ovina di laticauda
	24	cervellatine
	25	cicoli
	26	coniglio di fosso dell'isola d'ischia
	27	fegato con la zeppa
	28	filetto di vairano patenora
	29	filettone di vairano patenora
	30	fiocco di prosciutto
	31	fleppa
	32	gelatina di maiale
	33	mozzariello
	34	nnoglia di maiale
	35	nzogna - sugna nella vescica, nzogna nella vescica
	36	pancetta arrotolata
	37	pancetta tesa
	38	prosciutto di casaletto
	39	prosciutto di monte
	40	prosciutto di pietraroja*
	41	prosciutto di rocchetta*
	42	prosciutto di trevico*
	43	salame napoli
	44	salame di mugnano
	45	salsiccia
	46	salsiccia affumicata
	47	salsiccia del cilento*
	48	salsiccia del vallo di diano*
	49	salsiccia di polmone
	50	salsiccia fresca a punta di coltello
	51	salsiccia r' poc*
	52	salsiccia rossa di castelpoto
	53	salsiccia sotto sugna
	54	salsiccia sotto sugna di vairano patenora
	55	samurchio
	56	soppressata del cilento*
	57	soppressata del sannio
	58	soppressata del vallo di diano*
	59	soppressata di gioi cilento
	60	soppressata di ricigliano
	61	soppressata irpina

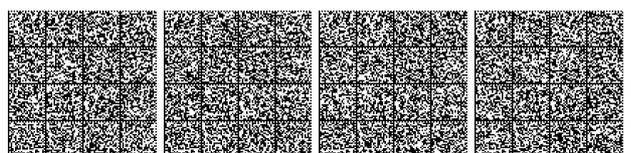
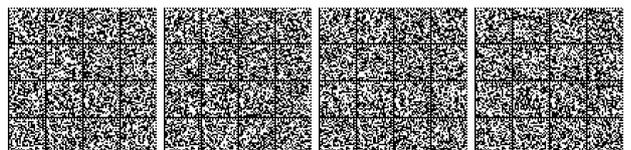
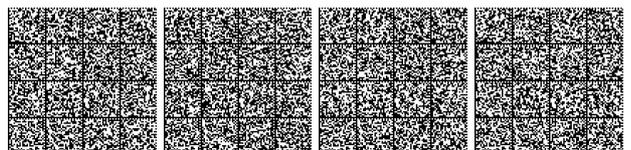
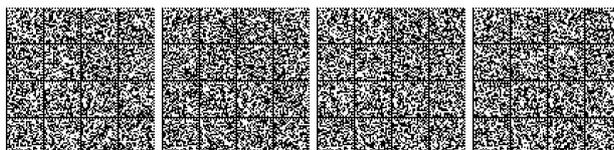
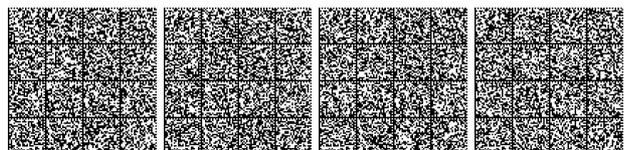
Formaggi	62	bebè di sorrento
	63	bocconcini alla panna di bufala
	64	burrini e burrata di bufala
	65	caciocavallo affumicato
	66	caciocavallo del matese*
	67	caciocavallo di bufala
	68	caciocavallo di castelfranco
	69	caciocavallo irpino di grotta
	70	caciocavallo podolico
	71	cacioricotta caprino del cilento
	72	caciotta di capra dei monti lattari
	73	caciottina canestrata di sorrento
	74	caprino conciato del montemaggiore*
	75	caso conzato
	76	caso maturo*
	77	casoperuto e marzolino
	78	casuforte di statigliano, cacioforte, casoforte
	79	casu ré pecóra del matese*
	80	fiordilatte
	81	formaggio caprino del cilento
	82	formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca*
	83	formaggio morbido del matese*
	84	juncata
	85	manteca
	86	manteca del cilento
	87	mozzarella nella mortella
	88	pecorino del monte marzano
	89	pecorino di bagnolese
	90	pecorino di carmasciano
	91	pecorino di laticauda
	92	pecorino fresco e stagionato
	93	pecorino di pietraroja*
	94	pecorino salaprese
	95	provola affumicata
	96	provola affumicata di bufala
	97	provolone*
	98	riavulillo
	99	ricotta di fuscella di sant'anastasia*
	100	scamorza
	101	scamorza di bufala
	102	scamorzini del matese*
	103	scamosciata
	104	stracciata
	105	stracciata del matese*
	106	treccia
Grassi (burro, margarina, oli)	107	burro di bufala
	108	olio extravergine di oliva sannio caudino telesino
	109	olio extravergine di oliva sannio colline beneventane
	110	aglio dell'ufita
	111	albicocca vesuviana
	112	amarene appassite dei colli di s. pietro
	113	arancia di pagani
	114	arancia di sorrento
	115	broccolo del vallo di diano
	116	broccolo di paternopoli
	117	broccolo friariello di napoli, friarielli
	118	broccolo san pasquale
	119	caldarroste in sciroppo e rum
	120	cappella
	121	carciofo bianco
	122	carciofo capuanella
	123	carciofo di castellammare

124	carciofo di montoro
125	carciofo di pietrelcina
126	carciofo di procida
127	carciofo pignatella, carciofo rosso, carcioffola pascaiola
128	cardillo
129	cardone
130	carlentina
131	carosella
132	castagna del monte faito
133	castagna del prete
134	castagna di acerno
135	castagna di serino
136	castagna jonna di civitella licinio
137	castagna paccuta
138	castagna tempestiva del vulcano di roccamonfina
139	castagna vofarella
140	castagne infornate, castagne n'fornate
141	castagne moscie, fico
142	cavolfiore gigante di napoli
143	cavolo da minestra
144	cece di cicerale
145	cece di valle agricola
146	cece nero del fortore
147	cicoria selvatica
148	cicoria verde di napoli
149	ciliegia del monte
150	ciliegia della recca
151	ciliegia di bracigliano
152	ciliegia di pimonte
153	ciliegia di siano
154	ciliegia maiatica
155	ciliegia melella
156	ciliegia s. pasquale
157	cipolla alifana
158	cipolla bianca di pompei
159	cipolla di eremiti
160	cipolla di vatolla
161	cipolla ramata di montoro
162	fagioli di volturara irpinia
163	fagioli lardari
164	fagioli quarantini
165	fagioli tabacchini
166	fagiolo a formella
167	fagiolo della regina di san lupo
168	fagiolo dell'occhio
169	fagiolo dente di morto
170	fagiolo di cera
171	fagiolo di controne
172	fagiolo di gallo matese
173	fagiolo di gorga
174	fagiolo di mandìa
175	fagiolo di villaricca
176	fagiolo mustacciello
177	fagiolo san pasquale di casalbuono
178	fagiolo s'anter di casalbuono
179	fagiolo striato del vallo di diano
180	fagiolo tondino bianco del vallo di diano
181	fagiolo zolfariello
182	fava di miliscola
183	fichi secchi con miele
184	fico di s. mango
185	fico vendemmia, natalese
186	finocchio bianco palettone
187	finocchio di sarno
188	fragolata di acerno

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	189	fragolina degli alburni e dell'alto sele, fraulella
	190	fungo porcino del vulcano di roccamonfina
	191	giallona di siano
	192	granoturco della quarantina
	193	granoturco di gallo matese
	194	kaki vainiglia napoletano
	195	lenticchia di valle agricola
	196	limone di procida
	197	lupino gigante di vairano
	198	mais spiga bianca, spogna bianca
	199	marrone di s. cristina
	200	marrone di scala
	201	marzellina
	202	marzocca
	203	mela bianca di grottolella, mela renetta champagne
	204	mela capodiciuccio
	205	mela chianella
	206	mela chichedda
	207	mela limoncella
	208	mela limoncellona
	209	mela san giovanni
	210	mela sergente
	211	mela tubbiona
	212	mela zitella
	213	melanzana cima di viola
	214	melanzana lunga di napoli
	215	melanzana paccia
	216	melone di altavilla
	217	melone napoletano
	218	nocciola camponica
	219	nocciola di s. giovanni
	220	nocciola mortarella
	221	nocciola riccia di talanico
	222	noce di sorrento
	223	noce malizia
	224	noce san martino
	225	oliva caiazzara
	226	oliva vernacciola di melizzano
	227	oliva masciatica
	228	olive pisciottane schiacciate sott'olio
	229	panzarieddi di casalbuono
	230	papaccelle
	231	pappola
	232	patata fresca campana
	233	patata nera del matese
	234	patata novella
	235	patata ricciona o riccia di napoli
	236	patata rossa del vallo di diano
	237	patata sotterrata di calvaruso
	238	peperoncini ripieni al tonno
	239	peperoncini verdi o di fiume
	240	peperoncino friariello napoletano
	241	peperoncino friariello nocerese
	242	peperone cazzone
	243	peperone papaccella, papaccelle riccie
	244	peperone sassaniello
	245	peperoni quagliettani
	246	pera del rosario
	247	pera mastantuono
	248	pera pennata
	249	pera sant'anna
	250	pera sorba
	251	pera spadona di salerno
	252	pera spina
	253	percoca col pizzo

	254	percoca puteolana
	255	percoca terzarola
	256	pesca bellella di melito
	257	pesca bianca napoletana
	258	peschiole
	259	piselli cornetti
	260	pisello centogiorni
	261	pomodori secchi sott'olio
	262	pomodorino campano
	263	pomodorino corbarino
	264	pomodorino di rofrano
	265	pomodorino giallo
	266	pomodorino seccagno di gesualdo
	267	pomodorino vesuviano
	268	pomodoro cannellino flegreo
	269	pomodoro di sorrento
	270	pomodoro pelato di napoli
	271	pomodoro spuniello
	272	prugna coglipiecuri
	273	rapa catozza
	274	risciola
	275	risi di casalbuono
	276	saragolla
	277	scarola bianca riccia schiana
	278	sciuscillone
	279	secena
	280	speuta
	281	susina botta a muro
	282	susina marmulegna
	283	susina pappacona
	284	susina pazza
	285	susina scarrafona
	286	susina turcona
	287	tartufo di colliano
	288	tartufo nero di bagnoli irpino
	289	timo delle coste del mutria
	290	torzella, cavolo greco, torza riccia
	291	uva armonera del cilento
	292	uva bianca a cuore del cilento
	293	uva catalanesca
	294	uva cornicella
	295	tabaccanti di casalbuono
	296	virni
	297	zucca lunga di napoli, cocuzza zuccarina
	298	zucca napoletana
	299	zucchino san pasquale
	300	amaretto di caposele
	301	babà
	302	biscotti al miele
	303	biscotti di castellammare
	304	biscotto di grano integrale
	305	biscotto di granone
	306	biscotto all'amarena
	307	biscotto di sant'angelo
	308	calzoncelli
	309	calzone
	310	carrati
	311	cartellate con mosto
	312	casatiello dolce
	313	casatiello sugna e pepe
	314	chiacchiere
	315	ciaolone
	316	confettone, ò cunftton
	317	copeta

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	318	delizie al limone
	319	divino amore
	320	follovielli
	321	fusillo di felitto
	322	fusillo di gioi
	323	fusillo furitano, ò fusillo furitano, ò riccio furitano
	324	guanto caleno
	325	matasse di caposele
	326	migliaccio
	327	monachina
	328	muffletto di caposele
	329	mustaccioli
	330	'ndunderi
	331	'nfrennula
	332	pagnotta di santa chiara
	333	palme di confetti
	334	pane dei camaldoli
	335	pane di baiano
	336	pane di calitri
	337	pane di iurmano
	338	pane di montecalvo
	339	pane di padula
	340	pane di patate
	341	pane di san sebastiano
	342	pane di saragolla
	343	pane di villaricca
	344	panesillo di ponte
	345	pantorrone
	346	panuozzo
	347	panzarotti
	348	parrozzo*
	349	pasticella di acerno
	350	pastiera
	351	pigna
	352	pizza chiena
	353	pizza con ricotta
	354	pizza di farinella bacolese, pizza gialla, 'a zellòse
	355	pizza di scarola
	356	pizza figliata, serpentone
	357	pizza migliazza cu li frittole
	358	pizza napoletana verace artigianale
	359	pizza sulla liscia*
	360	puccellato dolce
	361	puccellato salato
	362	raffioli
	363	raviolo di ricotta di pecora
	364	ricci
	365	roccocò
	366	sanguinaccio
	367	scaldatelle
	368	scanata del sannio
	369	scazzatiello, cavatieddu
	370	scialatiello
	371	sciusciello, ò sciuscello
	372	sfogliatella
	373	sfogliatella santa rosa
	374	sospiri al limone
	375	spantorrone di grotta
	376	struffoli
	377	struppolo
	378	susamielli
	379	taraddi con finocchio
	380	taralli intrecciati
	381	tarallini al vino
	382	tarallo all'uovo

	383	tarallo con le mandorle
	384	tarallo cu ll'ove
	385	tarallo di agerola
	386	tarallo sugna e pepe
	387	tarallucci al naspro
	388	tasca
	389	torroncino di roccagloriosa
	390	torrone croccantino di s. marco dei cavoti
	391	torrone di benevento
	392	torrone di castagna
	393	torrone di ospedaletto d'alpinolo
	394	turcinegliu
	395	vanti
	396	zandraglia
	397	zeppola di s. giuseppe
	398	zeppola fritta
Prodotti della gastronomia	399	ciambottella
	400	cicci di santa lucia
	401	crocché
	402	frittura napoletana
	403	melanzana a scarpone
	404	peperone imbottito
	405	pancotto dei foresi
	406	polenta stampata, alla cucchiaredda, frattaccio
	407	sfrionzola
	408	zuppa di soffritto
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	409	acciughe sotto sale
	410	alicette piccanti
	411	alici di menaica
	412	alici marinate
	413	colatura di alici di cetara
	414	cozza del golfo di napoli e del litorale flegreo, cozzeca
	415	filetti di alici sott'olio
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	416	marzellina*
	417	miele di acacia
	418	miele di castagno
	419	miele di girasole
	420	miele di sulla
	421	miele millefiori
	422	ricotta di fuscella
	423	ricotta di laticauda
	424	ricotta essiccata di bufala
	425	ricotta essiccata ovicaprina
	426	ricotta fresca di bufala
	427	ricotta fresca ed essiccata di capra
	428	ricotta fresca ed essiccata di pecora
	429	ricotta salaprese

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acqua d'orcio o d'orzo, l'acqua d'orz o d'orss
	2	anicione, andsòn
	3	anisetta, anisèta
	4	liquore di prugnoli, bargnolino, bargnulein
	5	liquore zabaglione all'uovo
	6	maraschino, maraschèin
	7	nocino, nosen, nozèn
	8	sorbolo, liquore nobile di sorbole, liquor ed sorbi, sorbolino, sorbolen
	9	sassolino
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	10	agnello da latte, agnel, delle razze: sarda e massese
	11	bel e cot, belecot
	12	bondiola
	13	cappello del prete, cappel da pret
	14	carne bovina di razza romagnola, vidlò, tor, burela, vaca rumagnola
	15	carne della razza bovina marchigiana
	16	castrato di romagna, castrè, castròn
	17	ciccioli (o cicciolata), grassei (o suprasè), ciccioli sbricioloni, grassei sbrislon, cicoli, sgrisciuli
	18	coppa arrosto, cupa arost
	19	coppa di testa, tortella
	20	coppa di montagna della val nure, cuppa ad muntagna
	21	culatello, culatel
	22	fegatelli
	23	fiocchetto
	24	fiocco di culatello
	25	gallo ruspante
	26	lardo di moltefeltro
	27	lardo, gras
	28	lonzino, capolongo
	29	mariola
	30	mazza fegato
	31	miaccio, miaggio, migliaccio
	32	pancetta arrotolata
	33	pancetta canusina
	34	pesto di cavallo, caval pist
	35	piccola di cavallo, picula 'd caval
	36	pollo di razza fidentina
	37	pollo di romagna
	38	porchetta, purcheta
	39	prosciutto aromatizzato del montefeltro
	40	salama da sugo
	41	salama da sugo di madonna boschi
	42	salame all'aglio, salam da l'ai
	43	salame di canossa o salame di castelnuovo monti
	44	salame fiorettino
	45	salame gentile, salam gentil, salâm zintìl
	46	salsiccia

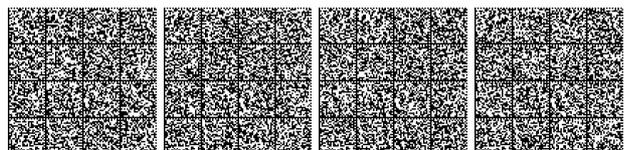
	47	salsiccia gialla fina, sulzezza zala bouna e fina
	48	salsiccia matta, ciàvar, zuzèzz matta
	49	salcicciotto alla piacentina, salame da cuocere, salam da cotta
	50	spalla di san secondo, spalla cotta e spalla cruda, spala cota e crùda
	51	stracotto alla piacentina, 'l stua
	52	suino di razza mora o mora romagnola
	53	suino pesante
	54	tacchini bronzato rustico o nostrano, galnacc, dindo
	55	tasto, tast
	56	zuccotto di bismantova
Condimenti	57	pasta di tartufo bianco
	58	sale alimentare di salsomaggiore
	59	sale, sàl
Formaggi	60	caciotta
	61	caciotta vaccina al caglio vegetale
	62	caprino
	63	cascio pecorino lievito, pecorino fresco a latte crudo
	64	casecc
	65	formaggetta fresca, furmaìn
	66	pecorino
	67	pecorino del pastore
	68	pecorino dell’appennino reggiano
	69	raviggiolo
	70	ribiola della bettola, ill ribiol
	71	robiola, ribiola, furmai nis
	72	aglio bianco piacentino
	73	albicocca val santerno di imola
	74	antica varietà di fichi piacentini della cultivar: verdulino, della goccia
	75	antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina
	76	antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, nisola domestiga
	77	antica varietà di olivo piacentino della cultivar: lugagnano, mazzoni
	78	antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaanti-na
	79	antiche varietà di castagne piacentine: domestica di gusano, vezzolacca
	80	antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di villanova, prima, primissima, smirne, mora di diolo, albanotti
	81	antiche varietà di mela piacentina: verdone, calera o carraia o della carrara, fior d'acacia, pum salam o mela salame, rugginosa, brusca o pum brusc, carla o pum cherla, rosa o pum rosa

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	82	antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo, bianchetta, butirro (o burro), san giovanni, gnocco autunnale, sporcaccione (per sburdacion),
	83	antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di diolo, bianchetta di bacedasco
	84	antiche varietà di vitigni reggiani: redga, sgavetta, termarina, scarsafoglia, spergola
	85	asparago, aspargina, sparz, sparazena
	86	cardo gigante di romagna
	87	castagna fresca e secca di granaglione
	88	castagna reggiana, masangaia
	89	castagne arrosto al vino rosso, balush o ballotte
	90	cicerchia
	91	ciliegia di cesena, delle varietà: moretta di cesena, durona di cesena, durella, duroncina di cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola
	92	cocomero tipico di san matteo decima
	93	cucciaroli, cuciarole, cuciarùl
	94	doppio concentrato di pomodoro
	95	farina dolce di castagne di granaglione, farina d'castaggne
	96	farro triticum dicoccum
	97	fragola di romagna
	98	gemoglio di pungitopo sott'olio
	99	kiwi
	100	lischi, roscano, agretto, bacicco, liscaro
	101	loto di romagna
	102	marmellata di bacche di rosa canina
	103	marmellata di more
	104	marrone del montefeltro
	105	marrone di campora, maron ed campra
	106	mela campanina, pòm campanein
	107	melone tipico di san matteo decima
	108	patata di montescudo
	109	patata di montese
	110	pera scipiona
	111	pera volpina
	112	pesca bella di cesena
	113	raperonzolo, raponzal, raponzolo, raponzo
	114	saba dell'emilia-romagna, sapa
	115	sapore, savor
	116	saporetto dell'appennino reggiano, savurett, savorèt
	117	stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della madonna, silene rigonfia, streidoul, strigli, strigul, strìdual, stridul, strìvul, strìgval
	118	sugali, sugal
	119	sughi d'uva reggiani, sugh
	120	susina di vignola
	121	susina vaca zebeo, vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza
	122	tartufo bianco (tuber magnatum), trifula bianca
	123	tartufo bianco pregiato
	124	tartufo nero di fragno, trifola

	125	tartufo nero estivo (tuber aestivum), trifula negra
	126	tartufo nero pregiao (tuber melanosporum vitt.)
	127	africanetti, biscotti margherita, africanèt
	128	amaretti
	129	amaretto di spilamberto
	130	anolini, anvein, amvei, anvei, anven
	131	anolino, anolen
	132	basotti, bassotti, tagliolini al forno, bazòt, bassot
	133	bensone, balsone, balsòn
	134	biscione reggiano
	135	bizulà
	136	bodino di uva termarina
	137	bomba allo zabaglione o di Canossa
	138	bomba di polenta, bomba ed puleninta
	139	bomba di riso, bomba 'd ris
	140	bomba di tagliatelle
	141	borlengo, burleng, burlang
	142	bortellina, burtlêina
	143	bracciatello
	144	bustrengo, bustrenga, bustrèng, bostrengo
	145	caffè in forchetta
	146	canestrelli, canestrèli
	147	cappellacci di zucca, caplazz con la zucca
	148	cappelletti all'uso di Romagna, caplet
	149	cappelletti, caplitt
	150	cappelletto reggiano
	151	cassatella
	152	castagnaccio, castagnaz
	153	castagnaccio, pattona
	154	castagnole
	155	chizze reggiane, el chezzi, chezzi
	156	ciabatta di s. antonio, savata ed s. antoni
	157	ciaccio, ciacc
	158	ciambella di quaresima cotta nell'acqua
	159	ciambella ferrarese, brazadela
	160	ciambella reggiana, bresadela, busilan
	161	ciambella, boslan, zambëla
	162	ciambelline, buslanein
	163	coppo all'emiliana
	164	crescenta fritta, cherscènta frètta
	165	crescioni, guscioni, cassoni, carsôn, gussun, cursôn
	166	croccante, cruccant
	167	crostoli del montefeltro
	168	curzoli, stringotti, curzùl
	169	dolce di san michele, dolz ad san michele
	170	erbazzone di reggio emilia
	171	fave dei morti, fave dolci, favette
	172	focaccia con ciccioli, chisola
	173	fritloc frittelle di castagne
	174	frittelle di farina di castagne, frittell ad fareina ad castagne
	175	frittelle di riso, fritell ad ris
	176	frittelle o sgonfietti, fritell o sgiunfaitt

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	177	garganello, garganell
	178	gnocchetti con fagioli, pisarei e fasò
	179	gnocchetti di pangrattato, pisarei
	180	gnocco al forno coi ciccioli, gnocc, gnocc cott al fouren con i grasso
	181	gnocchi di patate, sgranfignone, macarun s'al pateti, gnòc
	182	gnocco fritto, gnocc frett o gnocc, al gnoc frètt, 'l gnoc
	183	intrigoni, sfrappole emiliane, intrigoun
	184	latte brulè, latt brulè
	185	latte in piedi, latt in pè
	186	latteruolo
	187	mandorlato al cioccolato di modigliana
	188	manfrigoli
	189	maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, meltajé, maltajéd
	190	mandorlini del ponte, mandurlin dal pont
	191	miacetto, miacet
	192	migliaccio di romagna, sanguinaccio, berleng, migliaccio, e miazz
	193	minestra di castagne
	194	minestra imbottita, spoja lorda
	195	mistuchina, mistuchen, mistòk, mistocchi ed fareina ed castagn
	196	mosto cotto, must cot
	197	orecchioni, j urciôn
	198	pagnotta pasquale
	199	pampepato o pampapato, pampepat, pampapat
	200	pane a lievitazione naturale
	201	pane casareccio, pan casalen
	202	pane di castrocaro
	203	pane di zucca, pan ad zücca
	204	pane dolce con i fichi, pan dülz cun i figh
	205	panzanella, panzanëla
	206	pane schiacciato, batäro
	207	pappardelle, al papardel, al papardeli
	208	passatelli, passatini, pasadein, pasadòin in bròd
	209	pasta rasa, pastarèsa, pasta resa, pasta ragia
	210	pasticcio di cappelletti
	211	pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al pastiz
	212	patacucci, patacóc, patacùc
	213	pattona, castagnaccio, torta di castagne
	214	pesche finte ripiene
	215	piada coi ciccioli
	216	piadina della madonna del fuoco
	217	piadina fritta, pié fretta
	218	piadina romagnola, piada romagnola, piè romagnola, pjida romagnola, pièda romagnola, pji romagnola, pida romagnola
	219	pinza bolognese, penza bolognese
	220	pizza di pasqua, crescia di pasqua
	221	polentine
	222	riso con la tritura o tradura, minestrino di pasqua, minestra del paradiso, ris cun la tràdura, ris coun la terdura, riso e tevdura
	223	savoiardi

224	savoiardi di persiceto, ciabattine di s. antonio, savuièrd
225	sbricciolina, sbrisulina
226	scarpasot
227	sfoglia dell'emilia-romagna, spója, spòia
228	sfogliata o torta degli ebrei, tibuia
229	sfrappe, fiocchetti
230	solata, solata di farina bianca, suleda
231	spongata di busseto
232	spongata di corniglio
233	spongata di piacenza, spungada, spungheda
234	spongata di reggio emilia
235	spongata, spunghéda
236	sprelle, spreli
237	stracadèint, straccadèint, stracadent
238	stracchino gelato, stracchein in gelato
239	stricchetti, farfallini,scrichèt, fiuchèt
240	strozzapreti, strozaprit
241	sulada
242	tagliatelle, tajadèli, tajadël, lasagni
243	tagliatella bolognese
244	tagliatelle con gli stridoli,tajadël cun i strìdul; tajadël cun i strìgul, tajadëli cun i stridle
245	tagliatelle dolci
246	tagliatelle verdi, tajadël verdi, tajadèli verdi
247	tagliatelle verdi all'emiliana, tajadeli verdi
248	tardura
249	tigella modenese, tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese
250	tirotta con cipolla, tiratta ala zivola
251	topino d'ognissanti
252	torta d’erbe
253	torta dei preti, turta ad prètt
254	torta di granoturco, turta ad mëlga
255	torta di mele, turta ad pum
256	torta di pere, turta ad per
257	torta di prugne, turta ad brügna
258	torta di ricotta
259	torta di riso di reggiana
260	torta ricciolina o torta di tagliatelle, taiadela
261	torta di uva termarina
262	tortellacci, tortelloni, turtlacc
263	tortellacci di carnevale
264	tortelli alla lastra
265	tortelli con le ortiche
266	tortelli d'erbetta, torde d’erbeta
267	tortelli di carnevale, frittelle ripiene, turtlitt
268	tortelli di mele
269	tortelli di patate
270	tortelli di ricotta
271	tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, turtei cu la cua, turtei
272	tortelli di san giuseppe, turtei ad san giusèpp
273	tortelli di verza

	274	tortelli di zucca alla reggiana, turtei ed zoca
	275	tortelli di zucca, tortei ad zücc, cappellacci di zucca turtlòn ad sùca
	276	tortelli coi rosolacci, turtel cun al barösli; turtel con al ròşli
	277	tortelli ripieni con bietole, tortelli verdi alla reggiana, turtee d'erba
	278	tortellini di bologna
	279	tortellini
	280	zabajone, zabaglione, zambajoun
	281	zuccherino montanaro bolognese, zucarein montanaro bolognese
	282	zuppa inglese, sopinglesa, zòppa iglèisa, sopinglesa, zoppa inglèisa
Prodotti della gastronomia	283	agnello alla piacentina, agnel äla piasinteina
	284	anguilla in umido, anguilla in ümid
	285	arrosto di maiale alla reggiana
	286	arrosto ripieno
	287	baccalà con i porri, e' bacalà con i por
	288	baccala in umido, bacalà in òmid
	289	barzigole, barzègli, bistregli
	290	calzagatti, chelzagàt, papacc, paparòcc, pulenta imbrucada, cazzagai, calzagàtt, paparucci, cassambragli
	291	cavolfiore all'uso di romagna
	292	cavoli ripieni, cavul ripein
	293	coniglio arrosto alla reggiana, cunìn a ròst
	294	coniglio in umido, coniglio ala cacciatora
	295	cotenna e ceci, cudga e sisar
	296	dolce e brusco, dulz e brühsc
	297	fagioli in giubalunga
	298	faraona alla creta, faraona al creda
	299	fegatelli di maiale, figadèt
	300	frittata di funghi prugnoli, fritta ad spinarò
	301	funghi fritti, fonz fritt
	302	gnocchi, gnocc
	303	insalata rustica, rustisana
	304	lasche del po in carpione, sticc' in carpiòn
	305	lepre alla piacentina, levra ala piasinteina
	306	lesso di carni, allesso brase'
	307	lumache alla bobbiese, lümaga al bubbiese
	308	maccheroni bobbiesi, maccheron bubbies
	309	merluzzo in umido, marlüss in ümid
	310	mezze maniche da frate ripiene, mes mànag da frà ripein
	311	ovuli ripieni, ovuli ripein
	312	pancetta e piselli, panzëtta e riviott
	313	pesce gatto in umido, pèesc gat
	314	polenta condita, puleinta consa
	315	polenta di farina di castagne, puleinta ad fareina ad castagne
	316	polenta e patate, puleinta e pomdaterra
	317	polenta pasticciata
	318	pollo alla cacciatora, pol ala cazadôra
	319	polpettone di tacchino alla reggiana
	320	punta di petto di vitella ripiena, picaja

	321	radicchi con la pancetta
	322	ragù alla romagnola
	323	ragù classico alla bolognese
	324	riso e verza con costine, ris e verza cun custeina
	325	risotto con i codini di maiale, risott cun i cuein ad gogn
	326	risotto con le poveracce, risòt cun al pavaraz
	327	salsa di prezzemolo, sälsa ad savur
	328	salsa verde per bolliti
	329	scàpa, mnufocc, menni
	330	seppie con i pisellli
	331	tagliatelle con ricotta e noci, taiadei cun ricotta e nus
	332	torta di patate, turta d'patat
	333	torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bibbiese
	334	tortelli di farina di castagne, tortei ad fareina ad castagne
	335	trippa, trèpa
	336	trippa alla reggiana, busecca, buzèca
	337	trippa di manzo alla piacentina, trippa ad manz ala piasinteina
	338	valigini, valisein, verzot
	339	verzolini, varzulein
	340	zigulleda, ziguleda
	341	zucchini ripieni, zücchein ripein
	342	zuppa di ceci, süppa ad sisar
	343	zuppa di pesci, süppa ad pess
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	344	miele del montefeltro
	345	miele del crinale dell’appennino emiliano-romagnolo
	346	miele di erba medica della pianura emiliano-romagnolo
	347	miele di tiglio, mel tiglio
	348	ricotta
	349	ricotta vaccina fresca tradizionale dell’emilia-romagna, puina, puvina
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	350	acquadelle marinate
	351	alici marinate, sardun marined
	352	anguilla marinata di comacchio
	353	brodetto di vongole
	354	cozze gratinate
	355	saraghina, papalina, saraghina sora al test
	356	saraghina maturata nel sale

REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	distillato di pere
	2	grappe alle erbe ed ai piccoli frutti
	3	most
	4	sciroppo di olivello spinoso
	5	sciroppo di piccoli frutti
	6	sciroppo di sambuco
	7	sciroppo di tarassaco
	8	sliwowitz
	9	succo di mela
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	10	agnello istriano
	11	argjel
	12	bondiola
	13	brusaula
	14	cappone friulano
	15	cicines
	16	coppa di testa
	17	cotto d'oca
	18	crafus
	19	filon
	20	insaccati affumicati
	21	lardo
	22	lingua cotta di carnia
	23	linguâl
	24	lujànie
	25	marcundela
	26	musetto
	27	ossocollo e culatello affumicati
	28	pancetta arrotolata dolce e affumicata
	29	pancetta arrotolata manicata
	30	pancetta con lonza
	31	pancetta stesa, lardo, guanciale
	32	pestadice
	33	pestat
	34	pitina
	35	petto d'oca affumicato
	36	pindulis
	37	polmonarie
	38	porcaloca
	39	prosciuttino crudo d'oca
	40	prosciutto cotto praga
	41	prosciutto di cormons*
	42	prosciutto dolce o affumicato
	43	salam di cueste
	44	salame d'oca
	45	salame friulano
	46	sanganel
	47	sassaka
	48	sbarbot
	49	schulta fumat
	50	sopressa
	51	spalla cotta di carnia affumicata
	52	speck affumicato
	53	speck d'oca
	54	stinco di carnia
Condimenti	55	aceto di mele
	56	osiet
	57	salsa balsamica

Formaggi	58	caciotta caprina
	59	caprino stagionato
	60	cuincir
	61	formadi frant
	62	formaggio asìno*
	63	formaggio caprino morbido
	64	formaggio di malga*
	65	formaggio fagagna
	66	formaggio salato
	67	formai del cìt
	68	frico
	69	latteria
	70	monte re
	71	sot la trape
	72	tabor
Grassi (burro, margarina, oli)	73	olio dei colli orientali
	74	olio del carso
	75	ônt (burro fuso di malga)*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	76	aglio di resia
	77	asparago bianco
	78	asparago verde in agrodolce
	79	blave di mortean
	80	cavolo broccolo
	81	castagna canalutta
	82	castagna marrone di vito d'asio
	83	castagna obiacco
	84	ciliegia duracina di tarcento
	85	cipolla rosa della val cosa
	86	craut garp
	87	fagioli borlotti di carnia
	88	fagiolo borlotto di pesariis
	89	fagiolo cesarins
	90	fagiolo dal santisim
	91	fagiolo dal voglut
	92	fagiolo laurons
	93	fagiolo militons
	94	fagiolo rampicante fiorina
	95	fico figo moro
	96	lidrìc cul pòc
	97	mais da polenta
	98	mela zeuka
	99	patate di ribis e godia
	100	patatis cojonariis
	101	pesca iris rosso
	102	pesca isontina
	103	pesca triestina
	104	pierçolade
	105	radic di mont
	106	radicchio canarino
	107	rapa di verzegnis
	108	ràti
	109	rosa di gorizia
	110	savors
	111	vellutata di asparago verde
	112	biscotto esse
	113	biscotto pordenone
	114	biscotto pevarins
	115	buiadnik
	116	cjalcune

Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	117	cjalzòns
	118	colaz
	119	favette triestine
	120	gnochi de susini
	121	grissino di resiutta
	122	gubana
	123	marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele, prugne, frutti di bosco, menta e mele*
	124	marmellata di olivello spinoso e mele*
	125	pinza triestina
	126	presnitz
	127	putizza
	128	strucchi
	129	strucchi lessi
Prodotti della gastronomia	130	stak
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi	131	calamaro di saccaleva
	132	canocia de nassa
	133	dondolo
	134	matàn
	135	mormora di miramare
	136	mussolo de scoio
	137	passera coi ovi
	138	pedocio de trieste
	139	pesce di valle
	140	sardoni in savor
	141	sardoni salati
	142	sievoli soto sal
	143	trota affumicata di san daniele
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	144	miele di acacia del carso
	145	miele di marasca del carso
	146	miele di melata di bosco del carso
	147	miele di tiglio del carso
	148	miele friulano di acacia
	149	miele friulano di amorfa
	150	miele friulano di castagno
	151	miele friulano di tarassaco
	152	miele millefiori del carso
	153	miele millefiori della montagna friulana
	154	miele millefiori della pianura friulana
	155	ricotta affumicata di malga
	156	ricotta di capra

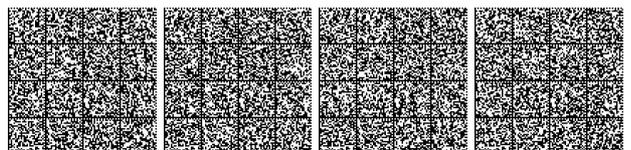
* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE LAZIO

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	cioccolata a squajo
	2	liquore di genziana
	3	liquore fragolino
	4	liquore nocino
	5	mistrà
	6	rattafia ciociara
	7	sambuca romana
	8	sambuca viterbese
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni	9	braciole sott'olio
	10	buddellucci o viarelli
	11	capocollo o lonza
	12	carne di bovino maremmano
	13	carne di coniglio leprino viterbese
	14	carne di pecora secca
	15	coppa (viterbese, reatina)
	16	coppiette (di cavallo, suino, bovino)
	17	filetto di leonessa
	18	guanciale
	19	guanciale amatriciano
	20	guanciale dei monti lepini al maiale nero
	21	lardo (di leonessa, di san nicola)
	22	lardo del campo di olevano romano
	23	lardo stagionato al maiale nero
	24	lombetto della sabina e dei monti della laga
	25	lombetto o lonza
	26	mortadella (romana, di amatrice ed accumuli, viterbese)
	27	mortadella di cavallo
	28	mortadella di manzetta maremmana
	29	omento di maiale (beverelli)
	30	pancetta di suino
	31	pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero
	32	prosciutto crudo "bauletto"
	33	porchetta (di viterbo, di poggio bustone)
	34	prosciutto (di guarcino, di bassiano)
	35	prosciutto cotto al vino ci cori
	36	prosciutto dei monti lepini al maiale nero
	37	prosciutto di montagna della tuscia
	38	salame "castellino"
	39	salame cotto (salame cotto della tuscia)
	40	salame paesano
	41	salamella cicolana
	42	salamino tuscolano
	43	saldamirelli
	44	salsicce (corallina romana, susianella, al coriandolo, paesana)
	45	salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)
	46	salsiccia al coriandolo di monte san biagio (fresca, conservata e secca)
	47	salsiccia dei monti lepini al maiale nero
	48	salsiccia di castro dei volsci
	49	salsiccia di fegato dei monti lepini al maiale nero
	50	salsiccia di fegato di suino (mazzafegato di viterbo, paesana da sugo, semplice)
	51	salsiccia paesana al coriandolo dei monti aurunci
	52	salsiccia sott'olio (allo strutto)
	53	spalla di suino (spalluccia)
	54	tordo matto di zagarolo
	55	ventricina olevanese
	56	vitellina di bufala di amaseno
	57	vitellone di itri
	58	zampetti

	59	zauzicchie e salam funnan
	60	"zazzicchia" di patrica
Condimenti	61	pasta di olive
	62	pestato di olive di gaeta
	63	salsa all'amatriciana
	64	salsa balsamica di uva
Formaggi	65	burrata di bufala
	66	cacio di genazzano
	67	cacio fiore*
	68	cacio magno (semplice e alle erbe)
	69	caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)
	70	caciocavallo di supino
	71	caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)
	72	cacioricotta di bufala
	73	caciotta dei monti della laga
	74	caciotta della sabina (semplice e alle erbe)
	75	caciotta di bufala (pontina)
	76	caciotta di mucca
	77	caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)
	78	caciotta genuina romana
	79	caciotta mista ai bronzi
	80	caciotta mista della tuscia
	81	caciotta mista ovi-vaccina del lazio
	82	caciottina di bufala di amaseno (semplice e aromatizzata)
	83	caprino presamico (di latte vaccino) di supino
	84	ciambella di morolo
	85	conciato di san vittore
	86	formaggio e caciotta di pecora sott'olio
	87	formaggio di capra
	88	gran cacio di morolo
	89	marzolino e/o marzolina
	90	pecorino (viterbese, ciociaro)
	91	pecorino ai bronzi
	92	pecorino dei monti della laga
	93	pecorino della sabina (semplice e alle erbe)
	94	pecorino di amatrice
	95	pecorino di ferentino
	96	pecorino in grotta del viterbese
	97	pressato a mano*
	98	provola di bufala (semplice e affumicata)
	99	provola di vacca (semplice e affumicata)
	100	provolone vaccino
	101	scamorza appassita - cacetto di supino
	102	scamorza vaccina (semplice e ripiena)
	103	squarquaglione dei monti lepini
	104	stracchino di capra
Grassi (burro, margarina, oli)	105	burro di san filippo
	106	olio monovarietale extra vergine di carboncella
	107	olio monovarietale extra vergine di ciera
	108	olio monovarietale extra vergine di itrana
	109	olio monovarietale extra vergine di marina
	110	olio monovarietale extra vergine di olivastrone
	111	olio monovarietale extra vergine di rosciola
	112	olio monovarietale extra vergine di salviana
	113	olio monovarietale extra vergine di sirole
	114	actinidia
	115	aglio rosso di castelliri
	116	aglio rosso di proceno
	117	arancio biondo di fondi
	118	asparago verde di canino e montalto di castro
	119	broccoletti sezzesi "sini"

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	120	broccoletto di anguillara
	121	broccolo romanesco
	122	carciofini sott'olio
	123	carciofo di orte
	124	carciofo di sezze
	125	carciofo di tarquinia o della maremma viterbese
	126	carote di viterbo in bagno aromatico
	127	castagna di terelle
	128	castagna rossa del cicolano
	129	cece del solco dritto di valentano
	130	ceci
	131	cicerchia
	132	cicerchia di campodimele
	133	cicoria di catalogna frastagliata di gaeta (puntarelle)
	134	ciliegia di celleno
	135	ciliegia ravenna della sabina
	136	cipolle, peperoni e pere sott'aceto
	137	fagiolina arsolana
	138	fagiolo a pisello
	139	fagiolo borbontino
	140	fagiolo cappellette di vallepietra
	141	fagiolo ciavattone piccolo
	142	fagiolo cioncone
	143	fagiolo del purgatorio di gradoli
	144	fagiolo di sutri
	145	fagiolo gentile di labro
	146	fagiolo giallo
	147	fagiolo regina di marano equo
	148	fagiolo solfarino
	149	fagiolo verdolino
	150	fagiolone di vallepietra
	151	fallacciano di bellegra
	152	farina di marroni
	153	farro
	154	farro dei monti lucretili
	155	farro del pungolo di acquapendente
	156	ferlengo o finferlo di tarquinia
	157	fichi sciroppati con nocciole
	158	fichi secchi di sonnino
	159	finocchio della maremma viterbese
	160	fragola di terracina
	161	fragolina di nemi
	162	lattuga signorinella di formia
	163	lenticchia di onano
	164	lenticchia di rascino
	165	lenticchia di ventotene
	166	mais agostinella
	167	marmellata di agrumi
	168	marmellata di castagne
	169	marmellata di mele al mosto cotto
	170	marmellata di uva fragola
	171	marmellata di visciole
	172	marrone (dei monti cimini, di cave)
	173	marrone antrodocano
	174	marrone di arcinazzo romano
	175	marrone di latera
	176	marrone segnino
	177	melanzane sott'olio
	178	mentuccia essiccata
	179	"mosciarella" di capranica prenestina
	180	nocciola dei monti cimini
	181	olive da mensa bianche e nere (di latina, frosinone, parte della provincia di roma), (olive calce e cenere, olive di gaeta, oliva bianca di itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)

	182	orzo perlato dell'alto lazio
	183	passata di pomodoro da spagnoletta di gaeta
	184	patata di leonessa
	185	patata turchesa
	186	peperone alla vinaccia
	187	peperoni secchi
	188	pera spadona di castel madama
	189	pere sciroppate al mosto
	190	pesche o percoche sciroppate
	191	pinolo del litorale laziale
	192	pomodoro corno di toro
	193	pomodoro scatolone di bolsena
	194	pomodoro spagnoletta del golfo di gaeta e di formia
	195	rapa catalogna di roccasecca
	196	scorsone o tartufo d'estate
	197	tallo sott'olio dell'aglio rosso di proceno
	198	tartufo di campoli appennino
	199	tartufo dei monti lepini
	200	tartufo di cervara
	201	tartufo di saracinesco
	202	uva da tavola pizzutello di tivoli
	203	visciolo dei monti lepini
	204	zafferano della valle dell'aniene
	205	zucchina con il fiore
	206	anse del tevere
	207	amaretti
	208	amaretti casperiani
	209	amaretto di guarcino
	210	barachia
	211	bastoni
	212	biscotti
	213	biscotti e ciambelle all'uovo
	214	biscotti sezzesi
	215	biscotto di s.antonio
	216	biscotto di sant'anselmo
	217	bussolani
	218	cacchiarelle
	219	caciata di sezze
	220	caciatella di maenza
	221	cacione di civitella s. paolo
	222	calzone con verdure
	223	canasciunetti
	224	casata pontecorvese
	225	castagnaccio
	226	castagne stampate
	227	cavallucci e pigne
	228	ciacamarini
	229	ciambella a cancello
	230	ciambella al mosto
	231	ciambella all'acqua (ciammella all'acqua) di maenza
	232	ciambella all'anice di veroli
	233	ciambella degli sposi di rocca di papa
	234	ciambelle al vino
	235	ciambelle al vino moscato di terracina
	236	ciambelle con l'anice
	237	ciambelle da sposa
	238	ciambelle del barone
	239	ciambelle di magro di sermoneta
	240	ciambelle n'cotte
	241	ciambelle salate
	242	ciambelle scottolate di priverno (ciambelle col gelo; ciammelle d'acqua)
	243	ciambelline
	244	ciammella ellenese

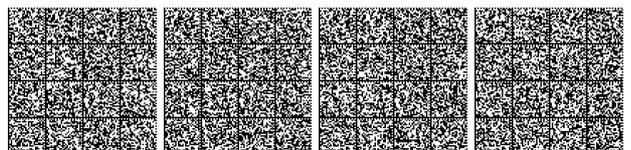
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	245	ciammelle d'ova
	246	ciammellocco di cretone
	247	ciammellone morolano
	248	ciammellono
	249	ciriola romana
	250	crostate visciole di sezze
	251	crostatino ripieno
	252	crustoli de girgenti
	253	cuzzi di roviano
	254	dolce alle fave di san giuseppe da leonessa
	255	dolce di patate
	256	falia
	257	fave dei morti
	258	ferratelle
	259	fettarelle
	260	fetticciole nere e bianche
	261	fettuccine
	262	fiatoni o fiaoni
	263	filone sciapo da 1 kg.
	264	frascarelli
	265	frittelli di riso
	266	frittelline di mele di maenza
	267	frittellone di civita castellana
	268	giglietto (di sermoneta, di priverno, di palestrina)
	269	gliu panettono di maenza
	270	gnocchetti di polenta
	271	gnocchi de lu contadino
	272	gnocchi di castagne
	273	gnocchi ricci
	274	gliu sangonato
	275	i recresciuti di maenza
	276	imbriachelle
	277	la copeta
	278	lacna stracciata di norma
	279	le crespelle di maenza
	280	lu cavalluccio e la puccanella
	281	maccaruni gavignanesi
	282	maccheroni
	283	maccheroni a matassa
	284	maccheroni con le noci di Vejano
	285	maltagliati o fregnacce
	286	mostaccioli
	287	mostarde ponzesi
	288	murzelli
	289	murzitti
	290	'ndremappi di jenne
	291	pacchiarotti
	292	pagnottelle di salatuoro di sezze
	293	palombella
	294	pane cafone
	295	pane casareccio di lariano
	296	pane casareccio di lugnola
	297	pane casareccio di montelibretti
	298	pane con le olive bianche e nere
	299	pane con le patate (con purea di patate)
	300	pane di canale monterano
	301	pane di semola di grano duro (pane nero di monteromano, di allumiere)
	302	pane di veroli
	303	pane integrale al forno a legna
	304	pangiallo
	305	panicella di sperlonga
	306	panini all'olio
	307	panpapato
	308	panpepato

	309	pasta di mandorle (pasta de' mandorle) di maenza, sezze, latina
	310	pastarelle col cremore
	311	paste di viscioli di sezze
	312	pezzetti (sermoneta)
	313	pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
	314	pizza a fiamma
	315	pizza a gli mattono di sezze (pizza a gli soio di sezze)
	316	pizza di pasqua della tuscia (dolci o al formaggio)
	317	pizza d'ova
	318	pizza fritta
	319	pizza grassa
	320	pizza sucia
	321	pizzicotti (biscotti)
	322	pizzicotto (pasta alimentare)
	323	polentini
	324	pupazza frascatana
	325	quaresimanli
	326	ravioli con crema di castagne
	327	ravioli di patate
	328	raviolo di san pancrazio
	329	sagne
	330	salame del re
	331	salavatici di roviano
	332	sciuscella
	333	serpentone alle mandorle di sant'anatolia
	334	serpette
	335	serpette di sermoneta
	336	sfusellati
	337	spaccaregli di sezze
	338	spumette
	339	strozzapreti
	340	struffoli di sezze e lenola
	341	subiachini
	342	susamelli
	343	tagliatelle di castagne
	344	taralli
	345	tersitti de girgenti
	346	terzetti
	347	tiella di gaeta
	348	tisichelle viterbesi
	349	torroncino di alvito
	350	torta di ricotta di sermoneta
	351	torta pasquale (tortano di pasqua, torteno 1 e 2)
	352	torta pasqualina
	353	torteri di lenola
	354	tortolo di pasqua
	355	tortolo di sezze
	356	tosa di pasqua
	357	tozzetti (di viterbo)
	358	tozzetti di pasta frolla
	359	treccia all'anice di civitella s. paolo
	360	turchetti
	361	tusichelle
	362	zaoiardi di anagni
	363	zippole
Prodotti della gastronomia	364	abbuticchio
	365	carciofo alla matticella di velletri
	366	ceciarello di Vejano
	367	pane ammollo
	368	padellaccia
	369	zuppa di cavoletti e baccalà di velletri

Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	370	alici marinate
	371	alici sotto sale del golfo di gaeta
	372	anguilla del lago di bolsena
	373	calamita del lago di fondi
	374	coregone (del lago di bolsena, del lago di bracciano)
	375	lattarino del lago di bracciano
	376	tellina del litorale romano
	377	trota reatina
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	378	burrell' (scamorza con burro all'interno)
	379	fiordilatte
	380	miele del monte rufeno
	381	miele di santoreggia
	382	miele monoflora di eucalipto della pianura pontina
	383	ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)
	384	ricotta di pecora e di capra dei monti lepini
	385	ricotta secca
	386	ricotta viterbese

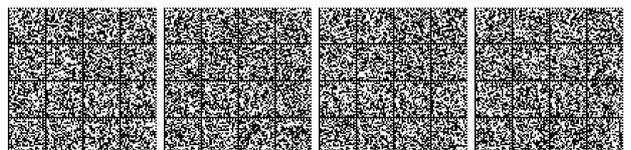
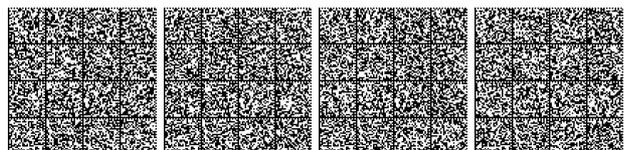
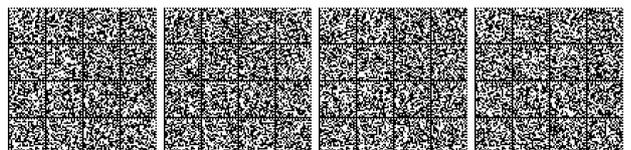
* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE LIGURIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	aceto di mele
	2	amaretto
	3	amaro
	4	distillato di prugna
	5	essenza di lavanda
	6	vino di mele
	7	vino di sambuco (spumante dei poveri)
Birre	8	birra di savignone
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	comune argentata ligure, comune argentata
	10	comune dorata ligure, comune dorata
	11	coppa
	12	frizze (grive)
	13	gambetto di maiale, gambetto
	14	gigante nera d'italia (pollo della val di vara)
	15	mostardella
	16	pancetta
	17	paté di lardo
	18	pecora brigasca
	19	prosciutta
	20	prosciutto cotto
	21	salame (con i lardelli), (salamme cui lardelli)
	22	salame cotto
	23	salame crudo
	24	salame genovese di sant'olcese, di orero
	25	salsiccia
	26	salsiccia di brugnato
	27	salsiccia di ceriana, slasiccia
	28	salsiccia di pignone
	29	sanguinaccio
	30	sopressata
	31	stecchi
	32	testa in cassetta (soppressata)
	33	tomaselle
	34	vacca cabannina
	35	zeraria (zraria)
Condimenti	36	agliata
	37	marò
	38	pasta di acciughe
	39	pesto (alla genovese)
	40	pesto d'aglio
	41	salsa di noci
	42	salsa di pinoli
	43	sugo di carne (sugo di carne alla genovese)
	44	sugo di funghi (sugo di funghi alla ligure)
	45	sugo di gherigli
Formaggi	46	bruzzo (brus, brussu, della valle arroscia)
	47	caciotta (caciotta di brugnato)
	48	caprino (della valbrevenna)
	49	caprino di malga (delle alpi marittime)
	50	formaggetta (delle valli arroscia e argentina)
	51	formaggetta (savonese, di stella, della valle stura)
	52	formaggetta della val graveglia, di bonassola, di vàise, dell'alta valle scrivia, dell'alta valle stura, della val di vara
	53	formaggio di malga (di triora, delle alpi marittime)
	54	giuncata (zuncà, giuncà)
	55	mozzarella di brugnato
	56	pecorino di malga
	57	prescinseua (quagliata)

	58	robiola (della val bormida)
	59	s. stefano d'aveto (san ste')
	60	sarasso (sarazzu)
	61	söla (tumma, sola delle alpi marittime)
	62	toma di mendatica (dell'alta valle arroscia)
Grassi (burro, margarina, oli)	63	butiru (bitiru, burro)
	64	olio extra vergine di oliva monovarietale di colombaia, colombara, culombera
	65	olio extravergine di oliva arnasca
	66	aglio bianco (di vessalico)
	67	albicocca tigrato, miscimìn tigrato
	68	albicocca valleggia
	69	arancio pernambucco (portugallo)
	70	asparago violetto (violetto di albenga)
	71	carciofo di provenza, violet di provenza
	72	carciofo spinoso (violetto di albenga)
	73	carciofo spinoso di pompeiana
	74	carota di albenga
	75	castagna bodrasca
	76	castagna gabbiana
	77	castagna secca
	78	cavolo broccolo (lavagnino)
	79	cavolo gaggetta
	80	chinotto di savona
	81	ciliegia di castelbianco
	82	ciliegio durone sarzanese
	83	cipolla di pignone
	84	cipolla rossa (genovese, di zerli)
	85	confettura di acacia, confettura di robinia
	86	confettura di frutti di bosco
	87	confettura di petali di viola, confettura di violetta
	88	confettura extra di petali di rosa, zucchero rosato, conserva di rose
	89	fagiolana di torza
	90	fagioli bianchi
	91	fagiolo borlotto di mangia
	92	fagiolo cannellino dall'occhio rosso
	93	fagiolo cannellino della val di vara
	94	fagiolo cenerino della val di vara (senerín)
	95	fagiolo dell'aquila di pignone (fagiolo dall'occhio)
	96	fagiolo gianetto
	97	fagiolo lupinaro
	98	fagiolo rampicante basso di pignone
	99	farina di castagne
	100	fichi figalini neri
	101	fichi rondette
	102	funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti, galletti)
	103	fungo porcino secco
	104	fungo porcino spontaneo
	105	granturco dall'asciutto, granun
	106	melanzana tonda (genovese)
	107	melo belfiore
	108	melo beverino
	109	melo bianchetta
	110	melo carla
	111	melo musona
	112	melo pipin
	113	melo rugginin
	114	melo stolla
	115	nocciolo bianchetta
	116	nocciolo codina
	117	nocciolo dall'orto
	118	nocciolo del rosso

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	119	nocciolo longhera
	120	nocciolo menoia
	121	nocciolo noscella
	122	nocciolo ronchetta
	123	nocciolo savreghetta
	124	nocciolo tapparona
	125	nocciolo trietta
	126	olivo colombaia
	127	olivo lavagnina
	128	olivo mortina
	129	olivo pignola
	130	olivo razzola
	131	olivo rossese
	132	olivo taggiasca
	133	patata cabannese, sarvèga, purchin-a, matta
	134	patata cannellina nera, cannellina
	135	patata di pignone
	136	patata morella,muella, muellin-a
	137	patata quarantina bianca, quarantina genovese, quarantina, bianca di montoggio, di reppia, di rovegno, di torriglia
	138	patata quarantina gialla, giana riunda, giana de masùn, franseize, franseize de servàesa
	139	patata quarantina prugnona, prugnona, quarantina vera, quarantina rossa, brignùn-a
	140	patata salamina, calice al cornoviglio
	141	pesco birindella
	142	pisello (di lavagna)
	143	pisello nero di l'ago
	144	pomodoro cuore di bue
	145	radice (di chiavari)
	146	rape
	147	rape di nasino
	148	rose da sciroppo
	149	sciroppo di poligala, sciroppo di poligola
	150	sciroppo di rose
	151	sciroppo di viole
	152	scorzonera
	153	susine "balle d'ase"
	154	susine, fiaschette "da u cu amau" di levanto
	155	susino collo storto
	156	susino massina
	157	tartufo
	158	violetta di villanova di albenga
	159	vitigno barbarossa
	160	vitigno crovin
	161	vitigno moscatello di taggia
	162	vitigno scimiscià
	163	zucca di rocchetta cengio
	164	zucchino alberello di sarzana
	165	zucchino genovese
	166	zucchino trombetta
	167	amaretti di sassello
	168	amaretto di gavenola
	169	amaretto di rocchetta, rocchetta
	170	baci della riviera (baci di alassio)
	171	barbagiuai
	172	biscette
	173	biscotti del lagaccio
	174	biscotti di semola di gavenola
	175	biscotto di taggia
	176	buccellato
	177	canestrelli (canestrelletti, di acquasanta, di s. stefano d'aveto)
	178	canestrelli di avosso
	179	canestrelli di castagne
	180	canestrello di brugnato

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	181	canestrello di taggia
	182	castagnole
	183	cavagnetto di brugnato
	184	chinotto candito (di savona)
	185	ciappe
	186	corsetti avvantaggiati
	187	corsetti del levante ligure
	188	corsetti della val polcevera
	189	cubàite
	190	farinata (ligure, di ceci)
	191	farinata (savonese, bianca)
	192	focaccia
	193	focaccia al formaggio di recco
	194	focaccia con pellette d'oliva di albisola
	195	focaccia dolce sarzanese
	196	frittelle della val bormida
	197	gattafin
	198	gobelletti
	199	le ripiene dell'antico forno, le ripiene
	200	michetta
	201	millesimini
	202	ossa dei morti
	203	pan dei morti
	204	pandolce (genovese)
	205	pane a lievitazione naturale (pane crescente)
	206	pane casereccio (della val bormida)
	207	pane di patate di pignone (pan de 'patate)
	208	pane di triora
	209	pane d'orzo
	210	pane rustico di gavenola (pane rustico di gavenola; pane rustico integrale di gavenola)
	211	panèra
	212	panettone con farina di castagne
	213	pansarola
	214	pasta sciancà
	215	pinolata
	216	poncrè
	217	quadrello di castagna, quadrello di rovegno "alta val trebbia"
	218	quaresimali
	219	ravioli di patate rosse
	220	raviolo alle erbette
	221	raviolo ligure
	222	raviolo magro
	223	rotelle
	224	schiumette
	225	sciuette
	226	spungata
	227	strozzagatti
	228	taggioen
	229	tirotto
	230	torcetti
	231	torrone, u turu'n
	232	torta crescente
	233	torta di chiavari (torta de ciävai)
	234	torta di nocciole
	235	torta di riso dolce
	236	torta di torriglia
	237	torta d'riso doza di vezzano, torta d'riso d' v'zan
	238	torta panarello (panarella)
	239	torta sacripantina
	240	torta scema
	241	torta stroscia
	242	trofie
	243	baciocca

Prodotti della gastronomia	244	bagnùn d'acciughe
	245	brandaculun
	246	cappon magro
	247	capponata
	248	carne sotto il testo
	249	castagnaccio
	250	cima alla genovese
	251	ciuppìn
	252	condigion
	253	coniglio
	254	farinata di zucca
	255	fazzino
	256	focaccia verde
	257	focaccine di mais
	258	fràndura
	259	frittelle di baccalà
	260	gran pistau
	261	lattughe ripiene
	262	lisoni
	263	lumache
	264	mess-ciua
	265	micotti
	266	pan martin
	267	panella
	268	panissa
	269	pissalandrea
	270	polenta bianca
	271	preboggion
	272	sbira
	273	scarpazza
	274	scherpada
	275	sgabei
	276	stirpada
	277	stoccafisso
	278	testaroli
	279	torta di riso
	280	torta di riso e porri
	281	torta di zucca
	282	torta pasqualina
	283	ventre
	284	zuppa di muscoli
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	285	acciuga, acciuga di monterosso
	286	cicierello di noli
	287	gamberetti
	288	mitili (muscoli, del golfo di la spezia)
	289	mosciamme del mar ligure (musciàmme)
	290	tonnidi del golfo paradiso
	291	zerlo di noli
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	292	latte fresco della valle stura
	293	latte fresco di marinella
	294	miele della liguria
	295	ricotta (recottu, ricotta della val stura, della val d'aveto, della valle scrivia, della val graveglia)

REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	grappa riserva personale
Birre	2	birra della valganna
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	3	agnello di razza brianzola
	4	bastardei
	5	borzat
	6	bresaola affumicata
	7	bresaola di cavallo
	8	cacciatori d’oca
	9	capretto da latte pesante
	10	carne secca
	11	ciccioli
	12	ciccioli d’oca
	13	ciccioli mantovani
	14	cotechino bianco
	15	cotechino cremonese vaniglia
	16	cotechino della bergamasca
	17	cotechino pavese
	18	cuz
	19	durelli d’oca
	20	fegato d’oca grasso
	21	grasso d’oca
	22	greppole
	23	luganega
	24	luganega di cavallo
	25	lughenia da passola
	26	mortadella di fegato al vin brulè
	27	pancetta con filetto
	28	pancetta della bergamasca
	29	pancetta pavese
	30	patè di fegato d’oca
	31	petto d’oca stagionato
	32	pisto
	33	pollo brianzolo
	34	prosciuttini della valtellina
	35	prosciuttini della valtellina al pepe
	36	prosciuttino d’oca stagionato
	37	prosciutto cotto
	38	prosciutto crudo bergamasco "il botto"
	39	prosciutto crudo marco d’oggiono
	40	prosciutto mantovano
	41	quartini d’oca sotto grasso
	42	salam casalin
	43	salame con lingua
	44	salame crudo del basso pavese
	45	salame da cuocere
	46	salame della bergamasca
	47	salame di filzetta
	48	salame di montisola
	49	salame di testa
	50	salame d'oca crudo
	51	salame d'oca ecumenico
	52	salame mantovano
	53	salame milano
	54	salame nostrano di stradella
	55	salame pancettato
	56	salame sotto grasso
	57	salamelle di mantova
	58	salamina mista
	59	salamini di capra

	60	salamini di cavallo
	61	salamini di cervo
	62	salamini magri o maritati
	63	salsiccia di castrato ovino
	64	sanguinaccio o marzapane
	65	slinzega bovina
	66	slinzega di cavallo
	67	soppressata bresciana
	68	verzini
	69	violino
	70	violino di capra
Formaggi	71	agrì di valtorta
	72	bagoss
	73	bernardo
	74	branzi
	75	cadolet di capra
	76	caprino a coagulazione lattica
	77	caprino a coagulazione presamica
	78	caprino vaccino
	79	casatta di corteno golgi
	80	casolet
	81	casoretta
	82	crescenza
	83	fatuli'
	84	fiorone della valsassina
	85	fiurì o fiurit
	86	fontal
	87	formaggella della val brembana
	88	formaggella della val camonica
	89	formaggella della val di scalve
	90	formaggella della val sabbia
	91	formaggella della val seriana
	92	formaggella della val trompia
	93	formaggella di menconico
	94	formaggella tremosine
	95	formaggio d'alpe grasso
	96	formaggio d'alpe misto
	97	formaggio d'alpe semigrasso
	98	formaggio val seriana
	99	formai de livign
	100	frumagit di curiglia
	101	furmag de segia
	102	garda tremosine
	103	granone lodigiano
	104	Italico
	105	lattecrudo di tremosine
	106	latteria
	107	magnoca
	108	magro
	109	magro di latteria
	110	magro di piatta
	111	mascherpa d'alpe
	112	matusc
	113	motelì
	114	nisso
	115	nostrano grasso
	116	nostrano semigrasso
	117	panerone
	118	robiola bresciana
	119	robiola della valsassina
	120	rosa camuna
	121	semuda
	122	silter
	123	sta'el

	124	stracchino bronzone
	125	stracchino della valsassina
	126	stracchino orobico
	127	stracchino tipico
	128	strachet
	129	tombea
	130	torta orobica
	131	valtellina scimudin
	132	zincarlin
	133	zincarlin de vares
Grassi (burro, margarina, oli)	134	burro
	135	burro di montagna
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	136	amarene d'uschione
	137	asparago di cantello
	138	asparago di cilavegna
	139	asparago di mezzago
	140	castagne secche
	141	cipolla di sermide
	142	cipolla dorata di voghera
	143	cipolla rossa
	144	conserva senapata
	145	cotognata
	146	fagiolo borlotto di gambolò
	147	farina di grano saraceno
	148	farina per polenta della bergamasca
	149	marroni di santa croce
	150	mostarda di cremona
	151	mostarda di mantova
	152	patata bianca di oreno
	153	patata comasca bianca
	154	patate di campodolcino
	155	pesche allo sciroppo del lago di monate
	156	pisello di miradolo terme
	157	radici di soncino
	158	riso
	159	rosmarino di montevecchia
	160	salvia di montevecchia
	161	sugolo
	162	tartufo
	163	tartufo nero
	164	zucca mantovana
	165	amaretti di gallarate
	166	anello di monaco
	167	baci del signore
	168	baci di cremona
	169	bertù
	170	bisciola
	171	biscotin de prost
	172	brasadella (dolce)
	173	braschin
	174	brutti e buoni
	175	bunbunenn
	176	buscel di fich
	177	bussolano
	178	bussolano di soresina
	179	capunsei
	180	carcent
	181	casoncelli della bergamasca
	182	castagnaccio
	183	caviadini
	184	croccante
	185	cupeta

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	186	focaccia di gordona
	187	frittella
	188	gnocchi di zucca
	189	graffioni
	190	grissini dolci
	191	marubini
	192	masigott
	193	meascia dolce o salata
	194	miccone
	195	nocciolini
	196	pan da cool
	197	pan di segale
	198	pan meìno
	199	pane comune
	200	pane di pasta dura
	201	pane di riso
	202	pane di san siro
	203	pane giallo
	204	pane mistura
	205	panettone di milano
	206	panun
	207	pazientini
	208	pesce d'aprile
	209	pizzoccheri della valtellina
	210	polenta e uccelli dolce
	211	resta
	212	ricciolino
	213	sbrisolona
	214	scarpinocc
	215	schiacciatina
	216	spongarda di crema
	217	tirot
	218	torrone di cremona
	219	torta bertolina
	220	torta del donizetti
	221	torta del paradiso
	222	torta di fioretto
	223	torta di grano saraceno
	224	torta di latte
	225	torta di mandorle
	226	torta di s. biagio
	227	torta di tagliatelle
	228	torta mantovana
	229	torta sbrisolona
	230	tortelli cremaschi
	231	tortelli di zucca
	232	tortello amaro di castel goffredo
	233	tortionata
	234	treccia d'oro di crema
	235	turtel sguasarot
	236	ufela
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	237	alborelle essiccate in salamoia
	238	coregone
	239	missoltino
	240	pigo
Prodotti della gastronomia	241	luccio in bianco alla rivaltese
	242	luccio in salsa alla rivaltese
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	243	mascarpin de la calza
	244	mascarpone artigianale
	245	miele
	246	ricotta artigianale

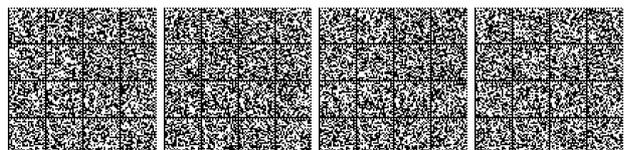
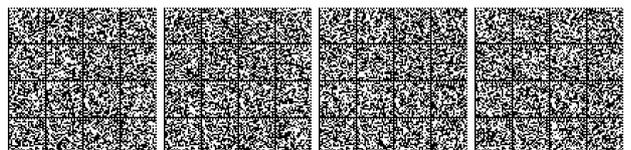
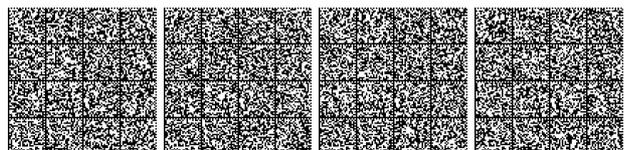
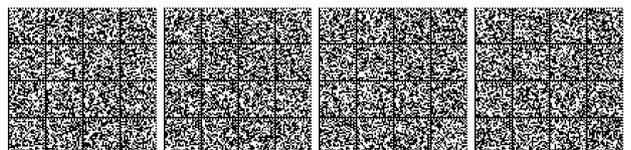
REGIONE MARCHE		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore al cumino
	2	liquore all'anice - mistrà
	3	prunus di valle rea - lacrima di spino nero
	4	moretta - murèta - muretta fanese - muretta di fano
	5	sapa
	6	vino cotto - vi' cotto - vi' cuot
	7	vino di visciole
	8	visner
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	barbaglia - goletta
	10	budellino di agnello o capretto crudo
	11	cappone rustico - cappone nostrale
	12	carne del cavallo del catria
	13	carne della razza bovina marchigiana
	14	carne di pecora sopravvissana
	15	ciarimbolo – ciaringolo - buzzicco – ciambudeo
	16	cicoli – ciccioli – sgrisciuli
	17	coppa di testa – tortella
	18	fegatelli
	19	galantina
	20	gallo ruspante
	21	lardo del montefeltro
	22	lonza – capocollo – scalmarita
	23	lonzino – capolombo
	24	mazzafegato – salsiccia matta
	25	miaccio – miaggio – migliaccio
	26	pancetta arrotolata
	27	porchetta
	28	prosciutto aromatizzato del montefeltro
	29	prosciutto delle marche
	30	salame di fabriano
	31	salame di frattula
	32	salame di pecora
	33	salame di soprassato o soppressato
	34	salame lardellato
	35	salsiccia
	36	salsiccia di fegato
	37	spalletta
	38	tacchino bronzato rustico o nostrano galnacc – dindo
Condimenti	39	conserva di pomodori
	40	pasta di tartufo bianco
	41	salamora di belvedere
	42	salsa di olive
Formaggi	43	cacio in forma di limone
	44	caciotta
	45	caciotta vaccina al caglio vegetale
	46	caprino
	47	caprino al lattice di fico
	48	cascio pecorino lievito - pecorino fresco "a latte crudo"
	49	casecc
	50	pecorino
	51	pecorino in botte
	52	raviggiolo
	53	slattato

Grassi (burro, margarina, oli)	54	olio extravergine di oliva monovarietale coroncina
	55	olio extravergine di oliva monovarietale mignola
	56	olio extravergine di oliva monovarietale piantone di falerone
	57	olio extravergine di oliva monvarietale piantone di mogliano
	58	olio extravergine di oliva monovarietale raggia
	59	olio extravergine di oliva monovarietale raggiola
	60	olio extravergine di oliva monovarietale sargano di fermo
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	61	bacche di biancospino in sciroppo
	62	carciofo monteluponese o scarciofeno
	63	carciofo violetto precoce di jesi
	64	cavolfiore “precoce di jesi”
	65	cavolfiore “tardivo di fano”
	66	cicerchia
	67	cipolla di suasa
	68	composta di castagne
	69	cotognata
	70	farina di granturco quarantino nostrano del maceratese
	71	farro “triticum dicoccum”
	72	germogli di pungitopo sott’olio
	73	germogli di tamaro sott’olio
	74	germogli di vitalba sott’olio
	75	gobbo di trodica - cardo di macerata
	76	granita con pesche di montelabbate - grattamarianna
	77	lamponi sciroppati
	78	marmellata di bacche di rosa canina
	79	marmellata di cotogne e radici di cicoria
	80	marmellata di fichi della signora
	81	marmellata di more
	82	marmellata di mosto e mele mostarda
	83	marmellata di pomodori verdi
	84	marrone del montefeltro
	85	marrone di acquasanta terme
	86	marrone di roccafluvione
	87	mela rosa - pianella - rosetta - durella - appietta
	88	mela rozza
	89	misto di fine stagione
	90	olive nere marinate - olive nere strinate
	91	orzo mondo tostato macinato
	92	paccucce di colmurano
	93	pera angelica
	94	roveja - rubiglio - corbello
	95	taccole
	96	tartufo bianco (*tuber magnatum pico)*
	97	tartufo nero estivo (*tuber aestivum vitt.)* o scorzone
	98	tartufo nero pregiato *(tuber melanosporum vitt.)*
	99	visciolata
	100	visciole e amarene di cantiano
	101	visciole essiccate
	102	visciole sciolte al sole - visciuli a lu sole
	103	anicetti
	104	biscotti di mosto
	105	biscottini sciroppati - biscutin'
	106	bostrengo
	107	calcione di treia
	108	calcioni di fave fritti
	109	castagnole, castagnoli

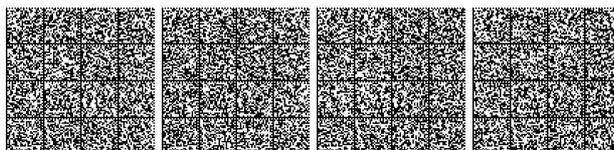
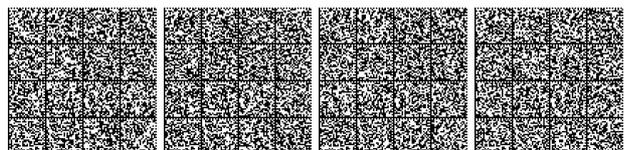
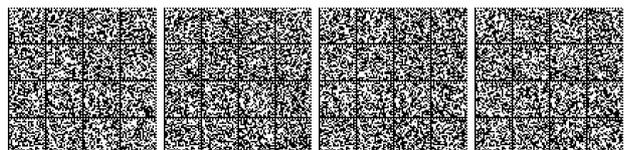
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	110	castagnolo al farro
	111	cavallucci
	112	chichiripieno o chichì
	113	ciambella frastagliata – ciammella strozzosa
	114	ciambelle all'anice o anicini
	115	ciambellone
	116	cicerchiata
	117	crescia – crescia brusca – spianata – cacciannanzi
	118	crescia d'la stacciola o crescia sa i'ngranagg
	119	crescia fogliata - crescia fojata - lu rocciu
	120	crescia sotto la cenere – torta coi ovi
	121	cresciolina
	122	crostata al torrone
	123	crostoli del montefeltro
	124	fave dei morti
	125	fristingo – fristingu – frestinghe
	126	frittelle di polenta
	127	frustenga
	128	funghetto di offida
	129	lonza di fico – lonzino di fico – lonzetta di fico – salame di fico
	130	maiorchino – marocchino
	131	pan nociato
	132	pane a lievitazione naturale
	133	pane di chiaserna
	134	pane di pasqua di borgopace
	135	pizza con le noci
	136	pizza di pasqua o crescia di pasqua
	137	pizza o crescia di pasqua al formaggio
	138	quadrelli pelusi
	139	rocciata - erbata
	140	scroccafusi
	141	serpe
	142	sfrappe - fiocchetti
	143	sughetti - sughitti - sciugheti - sapetti
	144	tacconi - tacon
	145	torrone di fichi – panetto di fichi
	146	torta di granoturco in graticola
	147	ungaracci - ungarucci
Preparazionedi pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	148	filetti di trota affumicati
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)	149	miele del montefeltro
	150	miele delle marche
	151	ricotta
	152	ricotta salata

REGIONE MOLISE		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Bevande analcoliche, distillati liquori	1	amaro molisano
	2	liquore al latte
	3	nocino
	4	poncio al caffè
	5	poncio
Carni e frattaglie fresche e loro preparazione	6	capocollo
	7	ciccioli (cigoli)
	8	coppa (capofreddo)
	9	cotechino
	10	filetto
	11	gelatina
	12	guanciale (vrucculare, vrucculeare)
	13	involtini di agnello (abbuot' di agnello)
	14	la pezzata
	15	la signora
	16	lardo
	17	magliatelle
	18	mappatelle
	19	misischia (muscisca)
	20	misischia di guardialfiera
	21	nodi di trippa
	22	noglie
	23	ntriglio
	24	pallotte
	25	pampanella
	26	prosciutto
	27	prosciutto di spalla
	28	salsiccia di fegato di maiale
	29	salsiccia di maiale
	30	salsiccia di maiale di pietracatella
	31	soppressata
	32	testine di agnello o capretto
	33	tocco (neccia secca)
	34	torcinelli
	35	ventresca arrotolata
	36	ventresca tesa
	37	ventricina di montenero di bisaccia
Formaggi	38	burrino (manteca)
	39	caciocavallo
	40	caciocavallo di agnone
	41	cacio-ricotta
	42	caprino
	43	formaggio di pietracatella
	44	mozzarella di vacca
	45	pecorino del matese
	46	pecorino di capracotta
	47	scamorza molisana
	48	stracciata
	49	treccia di santa croce di magliano
	50	castagne
	51	centofoglie (scarola venafrana)
	52	cicerchia

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	53	cipolla di isernia
	54	cipollotto
	55	composta (a cumposta)
	56	fagioli di riccia
	57	fagiolo bianco
	58	fagiolo scuro
	59	farro dicocco molise
	60	fichi secchi
	61	fungo d'abete
	62	gallinaccio
	63	lenticchia
	64	lessata
	65	mais lesso
	66	mela limoncella
	67	mela zitella
	68	live curate, olive all'acqua e sale
	69	origano
	70	patata lunga di s. biase
	71	peperone rosso
	72	peperoni sottaceto (paparolesse)
	73	pere sottaceto
	74	pezzénde
	75	pomodori gialli invernali
	76	porcino
	77	prataiolo
	78	scorzone
	79	tartufo bianco
	80	abbotta pezziende
	81	agrodolce
	82	amaretti
	83	biscotti con le uova
	84	biscotti con seme di anice
	85	caciatelli (casciaielli)
	86	calzoni
	87	campana
	88	caragnoli
	89	cavatelli o cecatelli (cavatielli)
	90	cazatelli (cazzarieglie)
	91	ceppellate di trivento
	92	ciambella
	93	cicelieviti
	94	cicerchiata
	95	cioffe
	96	cocorozzo
	97	confetti ricci
	98	cuori frolli
	99	ferratelle
	100	fiadone (r sciatun)
	101	frascatielle
	102	friselle
	103	fusilli
	104	la pia
	105	le nocche
	106	loffe (castagna)
	107	mollica di san giuseppe
	108	mostaccioli
	109	orecchiette (recchietelle)

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	110	ostie
	111	pagnottini (pagnuttoine)
	112	pan di spagna
	113	pan dolce
	114	pandolce del molise
	115	pane casareccio
	116	pannocchio
	117	parrozzo molisano (pane rozzo)
	118	pasta imperiale
	119	pasta reale
	120	pepatelli
	121	pezzènde (pzzen't)
	122	pigna (buccellato, piccillato)
	123	pizza al pomodoro
	124	pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale
	125	pizza di granone (pizza randign, panitte)
	126	pizza scimia
	127	quaresimali
	128	raffaioli
	129	ravioli scapolesi
	130	riso con il latte
	131	rococò
	132	rosachitarre (rosacatarre)
	133	sagnetelle
	134	sanguinaccio
	135	savoiardi
	136	scarpelle (scrppell, scarpell, pizzell)
	137	scattone (tassa, ru scattone)
	138	scurpelle di belmonte (is)
	139	soffio
	140	staielle
	141	strufoli
	142	tacconelle (taccozze)
	143	tagliolini
	144	taralli con seme di finocchio
	145	torrone del papa
	146	tozzetti
	147	uccelli (cielli, ciell'arechini, cillucc')
	148	zeppole
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	149	miele
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	150	baccalà e cavolfiore arracanato
	151	cannolicchio
	152	gattuccio (a cagnole)
	153	polpo essiccato (pulepe sicche)
	154	razza quattr'occhi (u cchialine)
	155	scapece
	156	torpedine marezzata (a martiscene)
	157	trigliette essiccate (trejezzole secche)
	158	trota fario
	159	vongola comune

REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro alle erbe alpine delle montagne di cesana
	2	arquebuse o alpestre
	3	bicerin
	4	elisir del prete
	5	elisir d'erbe barathier
	6	garus susino
	7	genepy
	8	genepy del moncenisio o genepy des alpes
	9	grappa con alambicco a bagnomaria piemontese
	10	liquore d'erba bianca
	11	liquore di genziana
	12	liquori di erbe alpine
	13	nocciolino di chivasso
	14	olio essenziale di menta piperita piemonte o pancalieri piemonte
	15	ratafià
	16	rosolio
	17	vermut
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	18	agnello biellese
	19	agnello sambucano
	20	bale d'aso
	21	batsoà
	22	bergna
	23	bisecon (bisecun)
	24	bovino piemontese
	25	bondiola
	26	bresaola della val d'ossola
	27	cappone di monasterolo di savigliano
	28	cappone di morozzo
	29	cappone di san damiano d'asti
	30	cappone di vesime
	31	capretto della val vigezzo
	32	carn seca
	33	castrato biellese
	34	coniglio grigio di carmagnola
	35	coppa cotta bieleisa
	36	cotechino
	37	fidighin o fideghina (mortadella di fegato cruda)
	38	filetto baciato di ponzone o salame filetto baciato
	39	frisse (fresse) o grive
	40	gallina bianca di saluzzo
	41	gallina bionda piemontese
	42	l'mlon
	43	lardo
	44	lingua di bovino cotta
	45	lumache di cherasco (lumache di pianura)
	46	lumache di montagna (chiocciole di borgo san dalmazzo)
	47	mica
	48	mocetta
	49	mortadella di fegato cotta (mortadella d'orta)
	50	mortadella ossolana
	51	mustardela
	52	paletta
	53	pancetta con cotenna
	54	preti (preivi o preive o quajette)
	55	prosciutto cotto
	56	prosciutto crudo della valle gesso
	57	prosciutto crudo dell'alta val susa
	58	prosciutto montano della val vigezzo
	59	rane delle risaie piemontesi
	60	salame cotto
	61	salame d'asino

	62	salame del cios
	63	salame di cavallo
	64	salame di cinghiale
	65	salame di giora
	66	salame di patate
	67	salame di testa o cupa
	68	salame di trippa
	69	salame di turgia
	70	salame d'la doja
	71	salame d'oca o con oca (graton d'oca)
	72	salame nobile del giarolo
	73	salame o salamino di capra o susiccia 'd crava
	74	salamet o salametto casalingo
	75	salami aromatizzati del piemonte
	76	salamino di vacca o susiccia 'd vaca
	77	salsiccia al formentino
	78	salsiccia di bra
	79	salsiccia di cavolo o sautissa 'd coi o salam 'd coi
	80	salsiccia di riso
	81	sanguinacci
	82	testa in cassetta
	83	violino
Condimenti	84	bagna cauda
	85	bagnet ros
	86	bagnet verd
	87	mostarda di mele
	88	mostarda d'uva o cognà
Formaggi	89	beddo
	90	bëggia
	91	bettelmat
	92	boves
	93	caprino della val vigezzo
	94	caprino lattico piemontese
	95	caprino presamico piemontese
	96	caprino valsesiano o crava
	97	caso di elva (toma di elva o casale de elva o toumo de caso)
	98	cevrin di coazze
	99	civrin della val chiusella
	100	formaggio a crosta rossa
	101	formaggio del fieno
	102	gioda
	103	maccagno o macagn
	104	mollana della val borbera
	105	montebore
	106	montegranero
	107	motta
	108	murianengo o moncenisio
	109	murtarat
	110	nostrale d'alpe
	111	ossolano
	112	paglierina
	113	robiola d'alba
	114	robiola di cocconato
	115	seirass (sairass) di latte o ricotta piemontese
	116	sola (sora, soera)
	117	spress
	118	toma ajgra
	119	toma biellese
	120	toma d'alpeggio
	121	toma del lait brusc o bianca alpina
	122	toma della valsesia
	123	toma di celle
	124	toma di lanzo
	125	tometto o tumet
	126	tomino canavesano asciutto

	127	tomino canavesano fresco
	128	tomino del bot
	129	tomino delle valli saluzzesi
	130	tomino del talucco
	131	tomino di rivalta
	132	tomino di s. giacomo di boves
	133	tomino di saronsella (chivassotto)
	134	tomino di sordevolo
	135	toumin dal mel
	136	tuma 'd trausela
	137	tuma di bossolasco
	138	tuma mola
	139	vaciarin
Grassi (burro, margarina, oli)	140	burro di montagna
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	141	actinidia di cuneo
	142	aglio di caraglio
	143	aglio di molino dei torti
	144	ajucche
	145	albicocca tonda di costigliole
	146	amarena di trofarello
	147	asparago santenese
	148	asparago saraceno di vinchio
	149	bietola rossa di castellazzo bormida
	150	bietola a costa rossa astigiana
	151	carciofo della valtiglione
	152	cardo avorio di isola d'asti
	153	cardo bianco avorio di andezeno
	154	cardo gobbo di nizza monferrato
	155	carota di san rocco castagnaretta
	156	castagne
	157	cavolfiore di moncalieri
	158	cavolo verza di montalto dora
	159	cavolo verza di settimo torinese
	160	cece
	161	cicoria pan di zucchero casalese
	162	ciliegia bella di garbagna
	163	ciliegia precoce di rivarone
	164	ciliegie di pecetto
	165	cipolla bionda astigiana
	166	cipolla di leinì
	167	cipolla dorata di castelnuovo scrivia
	168	cipolla piatlina bionda di andezeno
	169	cipolla rossa astigiana
	170	cipolla rossa di castelnuovo scrivia
	171	cipolline di ivrea
	172	fagiolana della val borbera
	173	fagiolo bianco di bagnasco
	174	fagiolo della villata
	175	fagiolo di saluggia
	176	farina per polenta tradizionale di langa
	177	farine alimentari della valle vermenagna
	178	fragola cuneese
	179	fragola profumata di tortona
	180	fragole di san raffaele cimena
	181	fragolina di san mauro torinese
	182	funghi delle vallate piemontesi
	183	grano saraceno
	184	insalatina di castagneto po
	185	lattughino di moncalieri
	186	marrone della val pellice
	187	melanzana violetta casalese
	188	mele autoctone del piemonte
	189	mele del piemonte
	190	meloni di isola s. antonio
	191	patata quarantina bianca genovese

	192	patata piatlina della valle grana
	193	patate di pianura
	194	patate di entracque
	195	patate di montagna
	196	peperone cuneo
	197	peperone di capriglio
	198	peperone quadrato d'asti
	199	peperoni di carmagnola
	200	pera madernassa
	201	pere delle valli di lanzo
	202	pere martin sec
	203	pesche autoctone del piemonte
	204	pesche del piemonte
	205	piante officinali del piemonte
	206	piattella canavesana di corteggio
	207	piccoli frutti
	208	pisello di casalborgone
	209	pomodoro costoluto di cambiano
	210	pomodoro costoluto di chivasso
	211	pomodoro piatta di bernezzo
	212	porro di cervere
	213	porro dolce lungo di carmagnola
	214	ramassin o dalmassin
	215	rapa di caprauna
	216	ravanello lungo o tabasso
	217	risi tradizionali
	218	scorzobianca o barbabuc
	219	scorzonera di castellazzo bormida
	220	sedani di alluvioni cambio’
	221	sedano dorato d'asti
	222	sedano rosso di orbassano
	223	susina santa clara del saluzzese
	224	susine della collina torinese
	225	tartufo bianco
	226	topinambur
	227	trifulot del bür
	228	uva fragola
	229	zucca di castellazzo bormida
	230	zucchini di borgo d'ale
	231	acsenti
	232	agnolotti
	233	amaretti
	234	antico dolce della cattedrale
	235	asianot
	236	baci di dama di tortona
	237	beatine di ghemme
	238	bicciolani
	239	biova
	240	biscotti della salute
	241	biscottini di novara
	242	biscotto della duchessa
	243	biscotto giolitti
	244	bonet
	245	brut e bon
	246	bugie o chiacchiere
	247	campagnola buschese
	248	canestrelli
	249	canestrelli biellesi
	250	canestrelli novesi
	251	caramelle classiche dure
	252	cariton
	253	castagnaccio
	254	ciciu 'd capdan
	255	cioccolatini torinesi
	256	cöpeta o coppette di s. antonio
	257	coppi di langa

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	258	crema gianduja
	259	crasanzin o crescianzin
	260	crocanti del ciavarin
	261	farinata di ceci
	262	fiaca'
	263	finocchini
	264	focaccia di susa
	265	focaccia novese
	266	frittelle di carnevale
	267	fugascina di mergozzo
	268	fugassa 'd la befana
	269	giandujotto
	270	grissino stirato
	271	krumiri
	272	margheritine di stresa
	273	marron glacè di cuneo
	274	miacce, miasse o miasce e amiasc
	275	miche di cuneo
	276	mustaccioli
	277	nocciolini di chivasso
	278	ossa da mordere
	279	pan barbarià
	280	pan della marchesa
	281	pan dolce di cannobio
	282	pan d'oropa
	283	pan robi
	284	pane di chianocco
	285	pane di mais di novara
	286	pane di riso di novara
	287	pane di san gaudenzio
	288	pane di segale
	289	pane dolce di meliga e mele
	290	pane nero di coimo
	291	panettone basso glassato piemontese
	292	panna cotta
	293	paste di meliga
	294	pasticceria mignon della tradizione torinese
	295	pastiglie di zucchero
	296	pesche ripiene
	297	plin
	298	pnon di levaldigi
	299	polenta dolce biellese o polenta d'ivrea
	300	polentina astigiana
	301	praline al rhum
	302	praline cri cri
	303	quaquare di genola
	304	rabaton
	305	ravioles della val varaita
	306	rubatà
	307	rustica
	308	sangiorgini di piossasco
	309	savoiardi
	310	tajarin
	311	tirà
	312	tirulen
	313	torcetti
	314	torrone di nocciole
	315	torta 'd ravisce
	316	torta del buscajet
	317	torta del palio
	318	torta di arignano
	319	torta di castagne
	320	torta di nocciole
	321	torta di pane
	322	torta matsafam
	323	torta palpiton
	324	tupunin

	325	violette candite
	326	zabaione
	327	zest di carignano
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	328	lampré (lampreda)
	329	prodotti ittici in carpione
	330	trota salmonata affumicata
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	331	brus
	332	brus da ricotta
	333	frachet
	334	mascarpa o mascherpa
	335	mörtrett o murtret
	336	salagnun
	337	salignun o salgnun
	338	mieli del piemonte
	339	seirass del fen o saras del fen
	340	seirass di siero di pecora
	341	seirass stagionato

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro del gargano
	2	amaro di san domenico, gran liquore di san domenico
	3	ambrosia di arance
	4	ambrosia di limone
	5	arancino
	6	latte di mandorla
	7	limoncello
	8	liquore di alloro
	9	liquore di fico d'india
	10	liquore di melograno
	11	liquore di mirto
	12	mirinello di Torremaggiore
	13	nocino
	14	padre peppe elixir di noce
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	15	capocollo di martina franca
	16	carne al fornello di Locorotondo, carn o furnid du Curdun
	17	carne arrosto di laterza
	18	carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
	19	carne podolica, bovino pugliese
	20	cervellata
	21	involtino bianco di trippa di locorotondo, gnumerèdde suffuchète du Curdùnne
	22	fegatini di laterza
	23	lardo di faeto, rèj de faite
	24	matriata, 'ntrama fina
	25	muschiska
	26	pancetta di martina franca, a ventrèsche arrutulète
	27	prosciutto di faeto
	28	pzzntell
	29	salsiccia a punta di coltello dell'alta murgia
	30	salsiccia alla salentina, sardizza, sarsizza, satizza
	31	salsiccia dell'appennino dauno
	32	salsicciotti di laterza
	33	sanguinaccio leccese, sangugnazzu
	34	soppressata dell'appennino dauno
	35	soppressata di martina franca, a sebbursète
	36	tocchetto
	37	turcinelli
	38	zampina di sammichele di bari
Condimenti	39	sugo alla zia vittoria
Formaggi	40	burrata
	41	cacio
	42	caciocavallo
	43	caciocavallo podolico dauno
	44	cacioricotta
	45	cacioricotta caprino orsarese, cas rcott
	46	caprino
	47	giuncata
	48	manteca
	49	mozzarella o fior di latte
	50	pallone di Gravina
	51	pecorino
	52	pecorino di maglie
	53	pecorino foggiano
	54	scamorza
	55	scamorza di pecora
	56	vaccino

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	57	albicocca di galatone, arnacocchia di galatone
	58	arancio dolce del golfo di taranto
	59	asparagi sott'olio
	60	barattiere, cianciuffo, pagnottella, cocomerazzo
	61	batata dell'agro leccese, patata dolce, patata zuccherina, patàna, taràtufulu
	62	capperi del gargano, mattinata
	63	capperi in salamoia
	64	capperi sott'aceto
	65	caramelle di limone arancio
	66	carciofini sott'olio
	67	carciofo di san ferdinando
	68	carosello di manduria, carusella
	69	carota di zapponeta
	70	carota giallo - viola di tiggiano, pastanaca ti santu pati
	71	caruselle sott'aceto, infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, caruselle allu citu, finucchiu riestu
	72	cece nero
	73	cicerchia, fasul a gheng, cicercola, cece nero, ingrassamanzo, dente di vecchia, pisello quadrato
	74	cicoria all' acqua, cicoria otrantina
	75	cicoria riccia, cecora rizza
	76	ciliegie di puglia, cerase
	77	cima di rapa
	78	cipolla bianca di margherita, "cipodd di salen" (cipolle delle saline)
	79	cipolla di acquaviva delle fonti
	80	cipolla di zapponeta
	81	concentrato secco di pomodoro
	82	conserva piccante di peperoni
	83	cotognata
	84	cotto di fico
	85	fagiolo dei monti dauni meridionali, fasùl
	86	farinella
	87	fava di zollino, cuccìa
	88	fave fresche cotte in pignatta
	89	fichi secchi
	90	fico secco mandorlato (di san michele salentino)
	91	finocchio marino sott'aceto, ripili, critimi, salippici, erba di mare
	92	fiorone di torre canne, culumbr
	93	funghi spontanei secchi al sole
	94	funghi spontanei sott'olio
	95	fungo cardoncello, cardoncello (carduncjdd), fungo ferula (fong ferv)
	96	lampascioni sott'olio
	97	lenticchia di altamura, lenticchia gialla di altamura, gigante di altamura
	98	mandorla di toritto, aminue
	99	marmellata di arancio e limone
	100	marmellata di fichi
	101	mela limoncella dei monti dauni meridionali, limoncella
	102	melanzane secche al sole
	103	melanzane sott'olio
	104	meloncella, spiuleddhra, minunceddhra, cucumbarazzu, cummarazzu
	105	mostarda
	106	mostarda di uva e mele cotogne
	107	mùgnuli, spuriàtu, spuntature, càulu, pòeru
	108	olio extra vergine aromatizzato
	109	oliva da mensa, mele di bitetto, ualie dolc
	110	olive cazzate o schiacciate
	111	olive celline di nardò in concia tradizionale - olive in concia, ciline alla capàsa - volie alla capàsa

	112	olive in salamoia
	113	olive verdi
	114	patata di zapponeta
	115	patata novella sieglinde di galatina, siglinda te galatina
	116	peperoni secchi al sole
	117	peperoni sott'olio
	118	peranzana da mensa di torremaggiore, provenzale
	119	piattello
	120	pisello nano di zollino
	121	pisello riccio di sannicola
	122	pisello secco di vitigliano, "piseddhru quarantinu o piseddhru cucìulu"
	123	pomodori secchi al sole
	124	pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	125	pomodorino di manduria, pomodorino mandurese, pummitoru paisano
	126	pomodoro da serbo giallo, pummitoro te 'mpisa giallu, pummitoru te prendula giallu
	127	pomodoro di morciano, pummadoru de murcianu
	128	pomodoro regina
	129	salicornia sott'olio
	130	salsa di pomodoro
	131	uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuaria, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa
	132	uva da tavola
	133	vicia faba major ecotipo "fava di carpino"
	134	vincotto
	135	zucchine secche al sole
	136	zucchine sott'olio
	137	africani
	138	biscotto di ceglie messapico
	139	bocca di dama
	140	buccunottu gallipolino
	141	calzoncelli
	142	calzone di ischitella
	143	cartellate
	144	cazzateddhra di nardò, cazzateddhra cu lu pepe
	145	cazzateddhra di surbo
	146	cavatelli
	147	cuddhura, cuddhura cu l'oe, palomba, palummeddhra, panareddhra, puddhica cu l'oe
	148	cupeta, cupeta tosta
	149	cuturusciu
	150	dita d'apostoli, oi a nuvola, oi a nnèula, oi a nèmula, oi ncannulati
	151	dolcetto della sposa, dolcetto bianco
	152	dolci di pasta di mandorle (pasta reale)
	153	farrata di manfredonia, a farréte
	154	focaccia a libro di sammichele di bari, fecazze a livre
	155	focaccia barese
	156	friselle di orzo e di grano
	157	fruttone, barchiglia
	158	fusilli
	159	grano dei morti
	160	intorchiate
	161	lagane
	162	lasagne arrotolate
	163	marzapane, biscotto tipico, pasta secca
	164	maccaruni
	165	mafalda
	166	mandorla riccia di francavilla fontana, cunfietti rizzi, mennuli rizze

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	167	mandorlaccio
	168	mandorle atterrate
	169	mostaccioli
	170	mpilla
	171	mustazzueli 'nnasprati, mustazzòli 'nnasparati, mustazzùeli 'nnasprati, scagliòzzi, castagnole
	172	orecchiette
	173	ostie ripiene
	174	pane di ascoli satriano
	175	pane di grano duro
	176	pane di laterza
	177	pane di monte sant'angelo, pane di monte sant'angelo "li panett"
	178	pane di santeramo in colle
	179	panzerotto fritto
	180	paposcia (pizza a vamp) di vico del gargano, pizza schett, pizza a vamp, paposcia
	181	passulate di nardò, pucce con li pàssule, passuliate
	182	pasta di grano bruciato
	183	pasticciotto
	184	pesce e agnello di pasta di mandorla
	185	pettole
	186	piscialetta, piscialletta
	187	pistofatru
	188	pitilla, pirilla, simeddhra, brocula, frizzulu
	189	pitteddhre
	190	pizza di grano d'india
	191	pizza sette sfoglie di cerignola
	192	pizza sfoglia e scannatedda
	193	pizzelle
	194	pucce, uliate, pane di semola, pane di orzo
	195	purceddhruzzi, purciddhuzzi, purceddhi
	196	ravioli con ricotta
	197	rustico leccese
	198	sasanello gravinese
	199	scaldatelli
	200	scarcelle
	201	scèblasti, ascèplasti
	202	semola battuta
	203	spumone salentino
	204	susumelli, susumierre
	205	taralli
	206	taralli neri con vincotto
	207	tenerelli (confetti "tenerelli"), chembitte
	208	troccoli
	209	sospiro di bisceglie, u' sospère d vescègghie
	210	zèppula salentina, zèppula, zeppola
Prodotti della gastronomia	211	agnello al forno con patate alla leccese, auniceddhru allu furnu
	212	cìciri e trya, lasagne e ceci alla salentina, lajana e cìcici, làcana e cìceri, massa, massa e cìciri
	213	fave bianche e cicorie, fae e fogghie, fae janche e cicore, fae nette e foje, favi e fogghi, 'ncapriata
	214	galletto di sant'oronzo, iaddhruzzu te santu ronzu
	215	grano stumpato, ranu stumpatu
	216	melanzanata di sant'oronzo, meranganata de santu ronzu, parmigiana de santu ronzu
	217	millaffanti in brodo, mille fanti, triddhi
	218	paparine 'nfucate, paparine ffucate, paparine cruffulate, paaprine fritte
	219	piselli a cecamariti, pisieddhri cu li muersi, muersi e pisieddhi
	220	spezzatu, spezzatieddhu, spizzatiellu, spazzatu

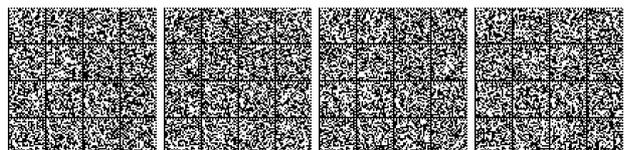
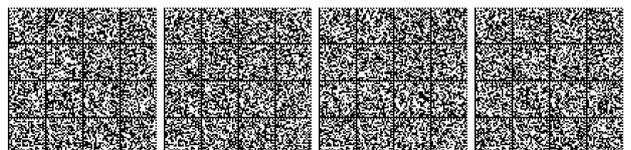
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	221	alici marinate
	222	cozze piccinne allu riènu, cuzzeddhre allu riènu
	223	cozza tarantina, cozza gnure
	224	monacelle, munaceddhre'mpannate, munaceddhri'mpannati, monaceddhi 'mpannati, uddratieddhri, cozze munaceddhre alla ginuvese
	225	polpo alla pignatta, purpu a pignatta
	226	quatàra di porto cesareo, quataru ti lu pescatore, quatàra alla cisàrola
	227	scapece gallipolina
	228	scapece di lesina
	229	zuppa di pesce alla gallipotana, suppa alla caddhripulina
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	230	ricotta
	231	ricotta forte
	232	ricotta marzotica leccese
	233	ricotta salata o marzotica

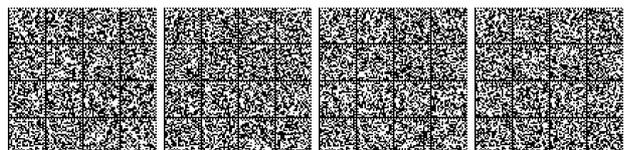
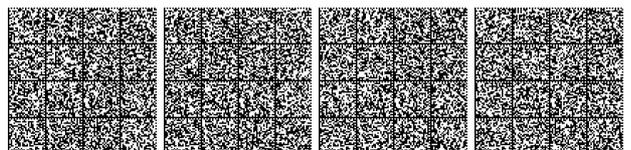
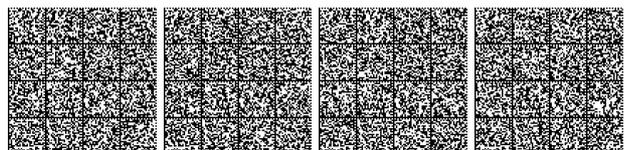
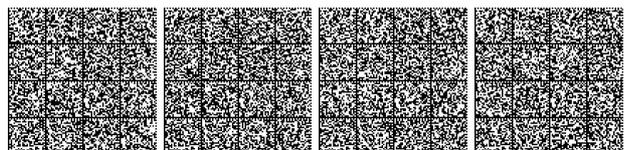
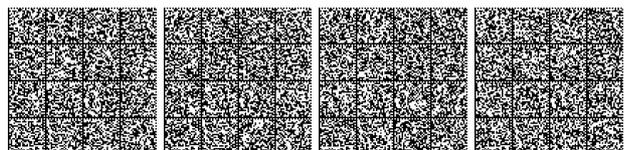
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acquavite, filu' e ferru, file e ferru
	2	bevanda di genziana
	3	liquore di cardo selvatico, likori de gureu
	4	mirto di sardegna tradizionale, mulsta, multa, murta, murtiu, murtizzu, muta
	5	sapa di fico d'india, saba de figu morisca
	6	villacidro murgia
	7	villacidro murgia bianco
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	capretto da latte, crabittu
	9	carne di razza sardo-bruna, carne bovina di razza sardo bruna
	10	carne sardo-modicana
	11	coccoi de fracca
	12	cordula, corda
	13	guanciale
	14	musteba-mustela
	15	ortau
	16	porcetto da latte, suinetto da latte, porcheddu, proheddu, porcheddeddu
	17	prosciutto di pecora, presuttu 'e brebei
	18	prosciutto di suino-presuttu
	19	salsiccia sarda, satizza, sartizza
	20	sanguinaccio, sanguedd'e porcu, sanguinedda, sanguineddu, sambene durche, sambene salidu
	21	testa in cassetta
	22	trattalia, trattaliu, coratella allo spiedo
Condimenti	23	zafferano, tsanfarànu, zanfarànu, tanforànu, tafferànu tanfarànu, tonfarànu, tafferànu,thaffarànu, thamfarànu, toffarànu
Formaggi	24	axridda
	25	bonassai
	26	casizolu di pecora - prittas
	27	casizolu, tittighedda, figu
	28	casu axedu, fruhe, frughe, frua merca, fiscidu, viscidu, ischidu, bischidu, vischidàle, préta, piéta, casàdu, cagiadda, casu agèru, casu e fitta, latte cazàdu, latti callàu
	29	casu frazigu, casu becciu, casu fattittu, casu marzu, hasu muhidu, formaggio marcio
	30	casu in filixi
	31	casu friscu, formaggio fresco
	32	dolcesardo arborea
	33	formaggio di colostro ovino
	34	fresa, fresa de attunzu
	35	greviera di ozieri
	36	pecorino di nule
	37	pecorino di osilo
	38	provoletta di latte vaccino sardo provola, peretta
	39	semicotto di capra
	40	trizza
Grassi (burro, margarina, oli)	41	olio di lentischio, ollu de stincini
	42	arancio di muravera
	43	asparago selvatico, ispàrau, sparàu, ipàramu
	44	capperi e capperoni di selargius, tappara, tapparono
	45	cardi selvatici sott'olio, gureu aresti cunfittau, cardu gureu, cardu freu
	46	ciliegia furistera - kariasa 'e ispiritu
	47	ciliegio - carrufale
	48	cipolla rossa

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	49	cuppetta, lattuga
	50	fagiolo bianco di terraseo
	51	fagiolo tianese
	52	fassobeddu corantinu
	53	finocchietto selvatico
	54	grano cotto, trigu cottu
	55	grano duro varietà senatore cappelli, trigu cappelli, su senadori, grano cappelli
	56	mandorle arrubbia
	57	mandorle cossu
	58	mandorle olla
	59	mandorle schina de porcu
	60	mela appicadorza - baccalana - baccalarisca - mela 'e ferru
	61	melo - melappia - melappiu - appio
	62	melo - noi unci
	63	melo miali
	64	melo trempa orrubia
	65	melone in asciutto - melone de jerru
	66	melone verde
	67	olive a scabecciu
	68	olive verdi in salamoia
	69	pera bianca di bonarcado - pira bianca
	70	pera camusina di bonarcado - camusina precoce - pira camusina
	71	pero brutta e bona, bugiarda
	72	pero de su duca, cento doppie - del duca
	73	pesca di san sperate
	74	pianta del mirto, mulsta, multa, murta, murtin, murtizzu, muta, murtauccia, murtaurci, murtaucci
	75	pira de bau
	76	pira limoi, pera limone
	77	piru ruspu - pero
	78	pomodoro secco, tamata siccada, tomata siccada, pilarda di pomodori, pibarba, pibadra
	79	pompia intrea, pompia
	80	prezzemolo, perdusemini
	81	ravanello lungo, arreiga e sestu, arreiga
	82	riso prodotto e lavorato in sardegna
	83	sindria call'e boi
	84	tamatiga de appasibis, pomino, tamatiga de appiccai
	85	amaretto, amarettos de mendula
	86	anicini, anicinus, anicinus sorresus
	87	aranzada
	88	bianchittos, bianchini, marigosos, suspiros, bianchinus, biancheddus
	89	biscotto di fonni
	90	brugnolusu de arrescottu, brugnoli di ricotta, orrobioloso
	91	bucconettes
	92	candelaus, candelaus prenu
	93	caombasa, colombelle
	94	carapigna - karapigna - astròre
	95	caschettas - tiliccas
	96	civraxiu, civràxu, civàrxu
	97	coccoi a pitzus - su scetti - pasta dura - coccoi de is sposus
	98	coccoietto con l'uovo, anguglia, coccoi de pasca, coccoi de ou
	99	copuletas - copuletta
	100	crogoristasa, creste di gallo e di gallina
	101	cruxioneddu de mindua, culungioneddos de mendula, ravioletti dolci alle mandorle
	102	culurgiones - culingionis
	103	filindeu
	104	focacce di ricotta - cozzulas de regottu - pane e regottu
	105	focaccia portoscusese
	106	fregola, fregula

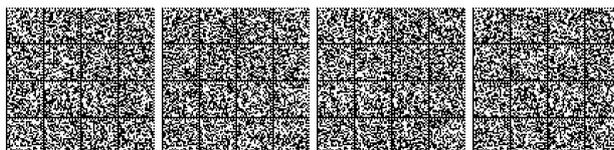
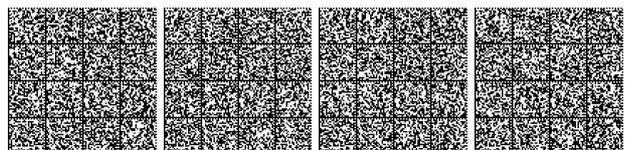
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	107	frisjoli longhi - frittelle lunghe - frisjolas
	108	gallettinas - pistoccheddus grussus - gallettine
	109	gateau gattò de mendula
	110	gnocchetti, maccarones, cravoas, cigiones, cigioni
	111	gueffus, guelfos, guelfus
	112	is angules
	113	is coccoisi de casu
	114	li chiusoni - ciusoni
	115	lorighittas
	116	malloreddus
	117	mandagadas - mendegadas - trizzas - acciuleddhi
	118	moddizzosu
	119	mostaccioli, mustazzolos
	120	orilletas
	121	panada - empanada
	122	pane ammodigadu, pane tundu, tintura
	123	pane carasau, pane carasatu, carta da musica
	124	pane cicci, pane di desulo
	125	pane con gerda - pani cun edra - pani cun erda
	126	pane con il pomodoro - pani cun tamatica - fogazza cun tamatica
	127	pane d'orzo - pane 'e oxiu - pane 'e oxru
	128	pane 'e cariga - pane 'e mendula
	129	pane guttiaiu
	130	pani e saba, pani e sapa
	131	papassinos
	132	pardulas, casadinas
	133	pastine di mandorle, pastissus
	134	picchirittusu
	135	pirikitos - piricchittos
	136	pistiddu
	137	pistoccheddus de cappa, pistoccus incappausu
	138	pistoccu
	139	pistoccu de nuxi
	140	pompia, pompìa intréa
	141	ravioli dolci - puligioni - bruglioni - pulicioni - buldzoni
	142	ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - s'azza de casu - coccias de casu
	143	raviolini dolci ripieni di melacotogna - culingioneddus de melairanni
	144	sebadas, seadas, sebada
	145	sos pinos
	146	sospiri di ozieri
	147	spianada - spianata - cozzula - panedda
	148	tallaniusu, pasta po brodu, tallaniusu cun casu, pasta po su lori, tallarinus
	149	tallutzas, orecchiette
	150	torrone di mandorle - su turroni
	151	tunda
	152	uciatìni - utzatini - coccu 'e jelda - cozzula 'e belda
	153	zichi
Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	154	bottarga di muggine, bottariga di muggine
	155	belu, trippa di tonno
	156	bottarga di tonno, bottariga di tonno, buttariga de tonnu, buttarga de tonnu, buttarla de scampirru
	157	burrida alla casteddaia, burrida alla cagliaritana
	158	cuore, cuore di tonno
	159	figatello, lattume
	160	merca di muggine
	161	molluschi bivalvi vivi del golfo di oristano
	162	musciame di tonno - filetto di tonno
	163	spinella
	164	tonno affumicato
	165	tonno sott'olio
	166	tunninia

Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	167	abbamele
	168	caglio di capretto, caggiu de crabittu
	169	gioddu, miciuratu, mezzoraddu, latte ischidu
	170	latte di capra alimentare, latti de craba, latti e'craba
	171	lumache
	172	miele di asfodelo, cadilloni
	173	miele di cardo, cardu pintu
	174	miele di castagno
	175	miele di corbezzolo, melalidone olione
	176	miele di eucalipto
	177	miele di rosmarino
	178	ricotta di colostro ovino
	179	ricotta di pecora o di capra lavorata - arrescottu spongiau
	180	ricotta fresca ovina, ricotta gentile
	181	ricotta moliterna, ricottone
	182	ricotta mustia
	183	ricotta testa di morto, ricotta greca, testa di moro, ricottone
	184	ricotta toscanella, ricottone

REGIONE SICILIANA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amarena
	2	acquavite di vino
	3	liquore al mandarino
	4	liquore fuoco dell'etna
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	5	carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale
	6	gelatina di maiale, a liatina
	7	salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza
	8	salsiccia pasqualora
	9	salsiccione
Grassi (burro, margarina, oli)	10	olio extravergine di oliva
Condimenti	11	elioconcentrato
	12	sale marino naturale
Formaggi	13	ainuzzi
	14	belicino
	15	caci figurati
	16	caciocavallo palermitano
	17	caciotta degli elimi
	18	canestrato
	19	canestrato vacchino
	20	cofanetto
	21	cosacavaddu ibleo
	22	ericino
	23	formaggio di capra "padduni"
	24	formaggio di capra siciliana
	25	formaggio di s. stefano di quisquina
	26	maiorchino
	27	maiorchino di novara di sicilia
	28	mozzarella
	29	pecorino rosso
	30	picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato
	31	piddiato
	32	provola
	33	provola dei monti sicani, caciotta
	34	provola delle madonie
	35	provola di nebrodi
	36	provola siciliana
	37	tumazzu di vacca
	38	vastedda palermitana
	39	aglio rosso di nubia, aglio di paceco, aglio di trapani
	40	albicocco i scillato
	41	alloro
	42	anguria di siracusa
	43	arancia biondo di scillato
	44	bastarduna di calatafimi
	45	capperi
	46	capperi e cucunci
	47	carciofo spinoso di palermo o menfi
	48	carciofo violetto catanese
	49	cavolfiore violetto "natalino"
	50	cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
	51	cavolo rapa di acireale "trunzu di aci"
	52	cece
	53	ciliegia mastrantoni
	54	cipolla di giarratana
	55	cotognata
	56	fagiolo di polizzi
	57	fava di leonforte

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	58	fichi secchi
	59	fichidindia
	60	fico d'india della valle del belice
	61	ficodindia della valle del torto, ficudinia
	62	fragola e fragolina di naletto
	63	fragolina di ribera
	64	fragolina di sciacca
	65	grano duro
	66	kaki di misilmeri
	67	lenticchia di ustica
	68	lenticchia di villalba
	69	limone in seccagno di pettineo
	70	limone verdello
	71	mandarino tardivo di ciaculli
	72	mandorla di avola
	73	mandorle
	74	manna
	75	marmellata di arance
	76	marmellata di mele cotogne
	77	marmellata di pere spinelli, pira spinieddi
	78	mele cola
	79	mele gelate cola
	80	melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"
	81	melone giallo (cucumis melo var. inodorus), melone giallo di paceco, melone d'inverno
	82	mostarda
	83	mostarda essiccata
	84	nespola di trabia
	85	nocciole dei nebrodi
	86	noce di motta, "nuci da motta"
	87	oliva nebba
	88	oliva nera passuluni
	89	origano
	90	ovaletto di calatafimi
	91	patata novella di messina
	92	patata novella di siracusa
	93	pere butirra d'estate
	94	pere spinelli
	95	pere ucciardona
	96	pere virgola
	97	pistacchio
	98	pomodoro di vittoria
	99	pomodoro faino di licata detto "buttichieddu"
	100	pomodoro seccagno pizzutello di paceco
	101	pomodoro secco (ciappa)
	102	rosmarino
	103	susino sanacore (u prunu ri murriali)
	104	zucchina di misilmeri detta: "friscaredda"
	105	amaretti
	106	biancomangiare
	107	biscotti a "s"
	108	biscotti al latte
	109	biscotti bolliti, i viscotta udduti
	110	biscotti di natale
	111	biscotti duri
	112	biscotto di monreale (viscottu ri murriali)
	113	biscotti glassati, i viscotta cà liffia o mazziati
	114	bocconetto
	115	braccialette
	116	buccellato
	117	cannillieri
	118	cannoli
	119	cannolo alla ricotta, cannolo siciliano
	120	cassata siciliana

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	121	cassateddi
	122	cassateddi di calatafimi
	123	cassatella di agira
	124	ciambella
	125	ciascuna, mucatuli
	126	cioccolata di modica
	127	colombe pasquali, i palummeddi, pastifuorti
	128	cosi di ficu, cosi duci
	129	crespelle di riso
	130	crispelle, i crispeddi
	131	cuccìa
	132	cucciddata
	133	cucciddati di calatafimi
	134	cucuzzata
	135	cuddrireddra
	136	cuddureddi
	137	cuffitelle
	138	facciuni di san chiara
	139	fasciatelle
	140	frutti di martorana
	141	gadduzzi
	142	gelo di melone
	143	granita di gelsi neri
	144	granita di mandorla
	145	guammelle
	146	guiuggiolena o cubbiata
	147	mandorlato (biscotto riccio)
	148	mastazzola
	149	nfasciatieddi
	150	nfasciatieddi di agira
	151	nfasciatiaddi di troina
	152	nfrigghiulata
	153	nucàtuli
	154	ossa di morto
	155	pagnotta alla disgraziata
	156	pane a lievitazione naturale (pani cu cruscenti)
	157	pane di casa, u pani i casa
	158	pane di monreale (u pani ri murriali)
	159	pane di s. giuseppe
	160	pane votivo, a cuddura di s. paulu
	161	panzerotti
	162	papareddi
	163	pasta alla crema di latte
	164	pasta di mandorle
	165	pasta di nocciola
	166	pasta reale di erice
	167	petrafennula
	168	pignoccata
	169	pignolata di messina
	170	piparelle
	171	pizzarruna
	172	pupi cull'ova
	173	pupi di zucchero
	174	salame turco
	175	savoiarde
	176	scacciata
	177	scursunera
	178	sfinci di san giuseppe
	179	sfincione
	180	sfoglio (sfogghiu)
	181	squartucciatu
	182	taralli
	183	testa di turco
	184	torrone di caltanissetta, turruni
	185	vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata

	186	vastedda fritta
	187	vucciddati di mandorle
Prodotti della gastronomia	188	arancini di riso
	189	badduzzi di risu
	190	busiati col pesto trapanese
	191	caciu all'argintèra
	192	caponata di melanzane
	193	cardi in pastella
	194	cavate
	195	crespelle
	196	crocchè di patate
	197	cuscus di pesce
	198	focaccia al sambuco
	199	frascatula
	200	iris
	201	maccaruna
	202	màccu di favi
	203	maccu di grano
	204	malateddi
	205	nfigghiulata
	206	padducculi di carne
	207	pane cotto
	208	panelle
	209	parmigiana di melanzane
	210	pasta cà muddica
	211	pasta che sàrdi
	212	pasta che vruoccoli arriminàti
	213	sarde a beccaficu
	214	stigghiola
	215	vino cotto e mustazzoli
	216	zuzzu
Preparazione di pesci, molluschi e crostacei	217	bottarga, uovo di tonno
	218	bottarga, uovo di tonno di capo san vito, uovo di tonno santovitaro
	219	pesce azzurro sott'olio di lampedusa
	220	menola salata, menole salate, ritùnnu salàtu, ritùnni salàti
	221	tonno di tonnara
	222	vaccareddi (lumache)
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	223	miele delle egadi
	224	miele delle madonie
	225	miele di acacia, di timo, di carrubo
	226	miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
	227	miele di trapani
	228	miele ibleo
	229	miele millefiori
	230	miele della provincia di agrigento
	231	ricotta di pecora
	232	ricotta di vacca
	233	ricotta iblea
	234	ricotta infornata
	235	ricotta mista

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	alkermes, alkermes di firenze
	2	amaro clementi elixir di fivizzano, amaro di fivizzano, china clementi di fivizzano
	3	aspretto di more
	4	biadina
	5	china massagli
	6	elisir di china di pieve fosciana
	7	gemma d'abeto
	8	vermouth di vino bianco
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	agnello del parco di migliarino-san rossore
	10	agnello di razza appenninica
	11	agnello di razza massese
	12	agnello di zeri, agnello zerasco
	13	ammazzafegato
	14	barbina, guanciale
	15	bardiccio
	16	biroldo della garfagnana
	17	biroldo delle apuane
	18	biroldo di lucca, biroldo della versilia
	19	biscotto di salsiccia di sorano
	20	boccone al fungo porcino di coreglia, salamino al fungo, bocconcino
	21	bonzola
	22	budelluzzo di grosseto, busicchio
	23	buristo, mallegato pisano, mallegato livornese, sanguinaccio, burischio
	24	capocollo tipico senese, finocchiata
	25	capretto delle apuane
	26	carne di cavallo di comano, carne di puledro di comano
	27	carne di mucca pisana del parco di migliarino-san rossore, mucco pisano
	28	carne di razza calvana
	29	carne di razza maremmana
	30	carne salata, carne nel bigoncio
	31	costolaccio
	32	fasciata, pancetta arrotolata
	33	fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
	34	fegatello di maiale macinato pisano
	35	filetto della lunigiana
	36	finocchiona toscana, finocchina
	37	gallina livornese, pollo italiano, leghorn
	38	gallina mugellese, gallina mugginese
	39	guanciale, gota
	40	lardo vergine di maiale
	41	lombo senese, lombo, lonzino, arista stagionata
	42	lonzino, lombo di maiale salato
	43	manzo di pozza della garfagnana, carne garfagnina, carpaccio garfagnino
	44	mezzone, bastardo
	45	mocetta carrarina
	46	mortadella della lunigiana, mondiola della garfagnana
	47	mortadella delle apuane
	48	mortadella di maiale di camaiore, sbriciolona
	49	mortadella di prato
	50	mortadella nostrale di cardoso
	51	nodino di montopoli
	52	pancetta apuana
	53	pancetta e rigatino toscani, ventresca, legatino
	54	pollo del valdarno, valdarnese bianca o valdarno bianca
	55	porchetta di monte san savino

	56	prosciutto bazzone della garfagnana e della valle del serchio, bazzone, prosciutto nostrato, prosciutto contadino
	57	prosciutto del casentino
	58	prosciutto di sorano
	59	rigatino arrotolato finocchiato
	60	roventino, migliaccio
	61	salame al vino
	62	salame chianino
	63	salame chiantigiano
	64	salame di cinghiale
	65	salame di maiale e pecora
	66	salame prosciuttato di ghivizzano
	67	salame toscano
	68	salsiccia con cotenne
	69	salsiccia con patate
	70	salsiccia di cinghiale
	71	salsiccia di cinghiale sott'olio
	72	salsiccia di montignoso, bocconcini di prosciutto di montignoso
	73	salsiccia toscana, sarciccia
	74	sanbudello, ammazzafegato aretino
	75	soppressata di cinghiale
	76	soppressata di sangue
	77	soppressata toscana, capofreddo, capaccia, soprassata
	78	spalla chiantigiana
	79	spalla cotta di filattiera, spalla cotta della lunigiana
	80	spalla di maiale pisana
	81	spalla di sorano
	82	spuma di gota di maiale di san miniato
	83	tarese valdarno
	84	testa in cassetta, sopressata
	85	tizzone di giustagnana
	86	tonno del chianti, finto tonno toscano
	87	trippa e lampredotto
	88	vergazzata, pancetta stesa
	89	zampone chiantigiano
	90	zia di maremma
Condimenti	91	agresto di san miniato, aceto d'agresto sanminiatese
	92	sugo di scottiglia alla pescinaia, scottiglia di pescina
Formaggi	93	caciotta della lunigiana, formaggio bovino della lunigiana
	94	caciotta di pecora
	95	caciotta dolce, vacchino dolce
	96	caciotta stagionata, mucchino, vacchino
	97	formaggi caprini della maremma, caprini freschi o aromatizzati
	98	formaggi di latte di capra dell'isola di capraia
	99	formaggio caprino dell'alto mugello
	100	formaggio caprino delle apuane
	101	il fossa del greppo, pecorino di fossa del greppo, formaggio pecorino di fossa del greppo
	102	il grande vecchio di montefollonico
	103	marzolino di lucardo, pecorino di lucardo
	104	pastorella del cerreto di sorano
	105	pecorino a crosta fiorita, pecorino buccia di rospo
	106	pecorino a latte crudo abbucciato
	107	pecorino a latte crudo della montagna pistoiese, pecorino di pistoia
	108	pecorino a latte crudo della provincia di siena
	109	pecorino alle erbe aromatiche, pecorino fresco verde
	110	pecorino del casentino
	111	pecorino del parco di migliarino-san rossore
	112	pecorino della costa apuana, pecorino massese

	113	pecorino della garfagnana e delle colline lucchesi, pecorino baccellone
	114	pecorino della lunigiana
	115	pecorino delle balze volterrane, pecorino pisano
	116	pecorino delle cantine di roccalbegna
	117	pecorino delle colline senesi
	118	pecorino di pienza stagionato in barriques
	119	pecorino stagionato in foglie di noce
	120	pratolina, formaggio caprino
	121	raviggiolo di latte vaccino del mugello, raviggiolo del mugello, ravaggiolo
	122	raviggiolo di pecora pistoiese, ravaggiolo, raveggiolo
	123	raviggiolo di pecora senese, ravaggiolo, raveggiolo
	124	ricotta di pecora grossettana
	125	ricotta di pecora massese
	126	ricotta di pecora pistoiese
	127	stracchino, crescenza
Grassi (burro, margarina, oli)	128	olio di madremignola
	129	olio di olivastra scarlinese
	130	olio di olivo quercetano, olio di quercetana
	131	aglio massese
	132	aglio rosso maremmano
	133	arancio massese
	134	asparago d’argenteuil toscano, asparago nostrale
	135	barba massese, barba di prete, scorza nera
	136	basilico gigante, basilico a foglia di lattuga
	137	bietola a coste sottili
	138	carciofini sott'olio
	139	carciofo del litorale livornese
	140	carciofo di chiusure
	141	carciofo di pian di rocca
	142	carciofo di san miniato, carciofo sanminiatese, mamma sanminiatese
	143	carciofo empolese
	144	cardo della val di cornia, gobbo della val di cornia
	145	cardo massese, cardone o gobbo
	146	castagna d'antona, carpinese, carrarese*
	147	castagna mondigiana del pratomagno, mondistollo
	148	castagna perella del pratomagno
	149	castagna pistolesa, bianchina
	150	castagne (fresche) della toscana
	151	cavolfiore fiorentino tardivo, cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato
	152	cavolfiore precoce toscano, cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce
	153	cavolo nero riccio di toscana
	154	cavolo riccio nero di lucca, braschetta
	155	cece di grosseto
	156	cece piccolo del valdarno, cece piccino del chianti, cece nostrale piccolo, cece piccino, cece nostrale
	157	ciliegia di lari
	158	cipolla di bassone
	159	cipolla di certaldo
	160	cipolla di ripola
	161	cipolla di terceretoli
	162	cipolla di treschietto, cigola
	163	cipolla lucchese
	164	cipolla massese
	165	cipolla rossa toscana
	166	cipolla savonese, cipolla "sagonese"
	167	cipolla vernina, cipolla bastarda
	168	cocomero della val di cornia

169	cocomero gigante, gigante di fontarronco, cocomero della val di chiana
170	confettura di purnelle fiaschette
171	dormiente della montagna pistoiese, dormiglione, marzuolo
172	fagiola garfagnina, fagiola casciana
173	fagiola schiacciona
174	fagiolo aquila, fagiolo lupinaro, fagiolo lupinajno
175	fagiolo borlotto di maremma
176	fagiolo borlotto nano di sorano
177	fagiolo borlotto nostrale toscano
178	fagiolo burro toscano
179	fagiolo cannellino, fagiolo cannellino del s. ginese-compitese e sant'alessio
180	fagiolo cannellino di sorano
181	fagiolo cappone
182	fagiolo ciavattone di sorano, fagiolo burro di sorano, piattella di grosseto
183	fagiolo coco nano, fagiolo cocco
184	fagiolo dall'occhio del valdarno, fagiolo gentile, fagiolo cornetto, fagiolo dell'occhio, fagiolo dall'occhio nano, dolico, fagiuolini, cornetti, tegoline, fagiolo all'olio (maremma)
185	fagiolo della montagna, fagiolo bastardone, della nodola, dell'amiata
186	fagiolo di bigliolo
187	fagiolo di zeri, fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", fagioline dette "fasgiulina"
188	fagiolo diecimino, fagiolo scritto rampicante
189	fagiolo fico di gallicano
190	fagiolo giallorino della garfagnana, fagiolo giallorino, fagiolo nano da sgusciare
191	fagiolo malato, malatino, fagiolo verdone, fagiolo giallino, fagiolo di s. giuseppe
192	fagiolo marconi a seme nero, fagiolo seme nero
193	fagiolo mascherino
194	fagiolo massese
195	fagiolo pievarino
196	fagiolo romano, fagiolo romanello
197	fagiolo rosso di lucca, fagiolo rosso lucchese
198	fagiolo schiaccione
199	fagiolo scritto della garfagnana
200	fagiolo scritto di lucca
201	fagiolo serpente toscano, stringa
202	fagiolo stortino di lucca, anellino giallo di lucca
203	fagiolo stringa di lucca, fagiolo serpente
204	fagiolo turco di castello
205	fagiolo zolfino
206	farina di castagne carpinese
207	farina di castagne d'antona, farina dolce
208	farina di castagne del pratomagno, farina dolce
209	farina di castagne dell'amiata
210	farina di castagne di prato
211	farina di castagne pistoiese
212	farina di neccio di villa basilica, farina dolce, farina di castagne
213	fava lunga delle cascine, fava delle cascine
214	fichi di carmignano
215	fichi sott'olio livornesi
216	fico dottato, ottato
217	fico san piero, corbo
218	fico verdino
219	frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi
220	funghi porcini toscani, giugnolo, settembrino, biancarello, montagnolo, porcino del freddo, moreccio o porcino nero, estatino

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	221	funghi sotto sale della costa apuana
	222	grano marzolo del melo
	223	grano saraceno, fagopiro, grano nero
	224	granoturco bianco massese, mais bianco
	225	granturco formenton ottofile della garfagnana, formentone maggese, granturco da polenta garfagnino
	226	granturco nano di luco, granturco nano di grezzano
	227	lattuga quattro stagioni, lattuga vinata
	228	limone massese
	229	lupino dolce di grosseto
	230	mais quarantino
	231	mais rustico per polenta aretino
	232	marmellate e confetture della toscana
	233	marroni della toscana
	234	mela "muso di bue", mela "muso de be"
	235	mela binotto
	236	mela carla aretina, finalina, mela di finale
	237	mela casciana, rosetta, rosina
	238	mela casolana
	239	mela francesca aretina, aretina
	240	mela nesta, decio
	241	mela panaia, flagellata
	242	mela roggiola
	243	mela rosa del casentino, mela di montagna-mela del casentino
	244	mela rotella della lunigiana, pomo rodello
	245	mela rugginosa della valdichiana, mela golden, mela deliziosa gialla
	246	mela stayman aretina, mela stayman red o nieplyng
	247	melanzana violetta fiorentina, fiorentina
	248	melograno di firenze
	249	melone della val di cornia
	250	mirtillo nero della montagna pistoiese, piuro
	251	noce aretina
	252	olive in salamoia
	253	paonazzi sott'olio, lardaioli rossi
	254	pastinocello, pastinello, pastinaccino, gallinaccio
	255	patata bianca del melo
	256	patata di regnano
	257	patata di santa maria a monte, la tosca
	258	patata di zeri, patate "rosse, bianche, zale" di zeri
	259	patata rossa di cetica, patata rossa del pratomagno, patata rossa del casentino
	260	pera coscia aretina
	261	pera coscia di firenze
	262	pera del curato toscana
	263	pera gentile, gentile d'estate, gentile bianca, pera zuccherina
	264	pera picciola
	265	pera rusé
	266	pesca cotogna del poggio
	267	pesca cotogna di rosano, cotogna
	268	pesca cotogna toscana
	269	pesca diga
	270	pesca elberta, pesca alberta, pesca lamberta
	271	pesca limone, cotogna tardiva
	272	pesca maglia rosa
	273	pesca michelini
	274	pesca mora di moriano dolfi, pesca mora di dolfo
	275	pesca passerina, pesca ubriaca
	276	pesca regina di londa, regina d'autunno, tardiva di londa
	277	pesca trionfo rosso, trionfo, trionfo peloso
	278	peschetti di candia, peschetti di vigna, peschetti settembrini
	279	piattella pisana, fagiolo di san michele
	280	pinolo del parco di migliarino-san rossore

	281	pisello a mezzafrasca aretina, pisello quarantino
	282	pisello a tutta frasca aretino
	283	pisello mugellano, baccellone, nostrale del mugello
	284	pomodorino da inverno da appendere, pomodoro pendolino
	285	pomodoro canestrino di lucca
	286	pomodoro ciliegino toscano
	287	pomodoro costoluto fiorentino, pomodoro rosso da conserva
	288	pomodoro cuore di bue, bovaiolo
	289	pomodoro fragola di albiano minucciano, pomodoro fragola
	290	pomodoro grinzoso sanminiatese, pomodoro di san miniato
	291	pomodoro marmande
	292	pomodoro pallino, pomodoro da serbo
	293	pomodoro pendentino
	294	pomodoro pisanello, pomodoro pizza
	295	pomodoro quarantino, pomodoro antico nostrale
	296	pomodoro stella, pomodoro pesciatino o del morianese
	297	radicchia di lucca
	298	rapino di bergiola foscalino
	299	rapo del valdarno
	300	riso della maremma
	301	scalogno nostrale toscano
	302	sedano nostrale, costolino o sedano di montevarchi o sedano marconi
	303	spinacio tipico della val di cornia
	304	susina amoscina nera di san miniato,susina moscia o moscina
	305	tabacco kentucky della val tiberina toscana, tabacco scuro toscano
	306	tartufo bianchetto della toscana, tartufo marzuolo
	307	tartufo bianco della toscana
	308	tartufo nero pregiato della toscana
	309	tartufo nero uncinato della toscana
	310	tartufo scorzone della toscana, tartufo d'estate della toscana
	311	uva colombana di peccioli
	312	zafferano aretino*
	313	zafferano delle colline fiorentine, zima di firenze
	314	zafferano purissimo di maremma
	315	zucca da semi toscana, zucca da maiali
	316	zucca lardaia
	317	zucchina lunga fiorentina, zucchino fiorentino rigato bianco, zucchina bianca del valdarno
	318	zucchina mora pisana
	319	zucchina sarzanese, zucchina alberello di sarzana
	320	zucchina tonda fiorentina, zucca tonda da ogni modo, zucchine da far ripiene, zucchino tondo, zucchina tonda fiorentina, zucchina tonda chiara toscana, zucchino tondo di firenze, zucchetta nana quarantina, zucchina nana cespitosa
	321	amaretti di carmignano, amaretti di' fochi
	322	amaretto santacrocenese
	323	anacino, stinco di morto, biscotti agli anaci, biscotti lessi
	324	befanini, befanotti
	325	berlingozzo
	326	biscotti di prato, cantuccini di prato
	327	biscotto col riccio
	328	biscotto con l'unto, civitellino, bucunto
	329	biscotto di mezz'agosto
	330	biscotto salato di roccalbegna, biscotto lessato, biscotto della sposa, cornetto
	331	bozza pratese, pane di prato
	332	brecciotto di roccalbegna
	333	brigidino di lamporecchio
	334	brutti boni di prato
	335	brutto buono ai pinoli, kinzica

Categoria	N.	Prodotto
	336	buccellato di lucca
	337	cantucci di san miniato, cantuccini di san miniato, biscotti di san miniato
	338	carscenta della lunigiana, crescenta
	339	castagnaccio toscano, migliaccio, migliaccio dolce, baldino (aretino), toppone o pattona (nel livornese), ghiriglio, ghirighio (nel pratese)
	340	cavallucci di siena, morsetti
	341	cecina, calda calda, farinata, cinque e cinque
	342	cenci, stracci, frappole
	343	ciaccia di pasqua
	344	ciaccino
	345	cialde di montecatini
	346	cialdino dei tufi
	347	ciaramito di castell'azzara
	348	cioccolato artigianale toscano
	349	ciorchiello di casette, ciambella, ciorchiedo
	350	confetti di pistoia, confetti a riccio
	351	corolli incesi
	352	corona di san bartolomeo
	353	crisciolette di cascio
	354	croccolato di siena
	355	cucchiaroli, succiaroli, anseri, orecchioni
	356	focaccette di aulla
	357	focaccia bastarda di pitigliano
	358	focaccia con i friccioli, ciaccia con i friccioli
	359	focaccia di nonno pilade
	360	focaccia di pasqua salata di pitigliano
	361	focaccia leva di gallicano
	362	focaccia seravezzina
	363	frate lucchese, bombolone lucchese, ciambella lucchese
	364	gnudi, ravioli nudi, strangolapreti, strozzapreti, gnocchi del casentino
	365	lasagne bastarde della lunigiana, lasagne matte
	366	maccheroni della garfagnana
	367	mandorlata di montalcino
	368	mangia e bei
	369	marocca di casola
	370	marzapane
	371	migliaccia di pitigliano
	372	migliaccio senese
	373	mignecci di formentone di gallicano
	374	miniatensi
	375	neccio toscano, bollento, gaccio, cian
	376	pan dei santi, pan dei morti, pan co' santi
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	377	pan di ramerino, "pandisdramerino" in maremma, "ramerino all'olio" nell'aretino
	378	pane di altopascio
	379	pane di montegemoli
	380	pane di patate della garfagnana
	381	pane di po', signano e agnino
	382	pane di pomarance
	383	pane di pontremoli, focaccia pontremolese
	384	pane di regnano
	385	pane di vinca
	386	pane marocco di montignoso, pane marocco, pane merocco
	387	pane toscano
	388	panficato dell'isola del giglio
	389	panforte di massa marittima
	390	panforte glacé al cioccolato, torta del corsini, panforte di pistoia
	391	panigaccio di podenzana
	392	panina, pan giallo, panina aretina

	393	panini di granturco
	394	pasimata, passimata
	395	pattona di comano, pattona comanina
	396	pesche di prato
	397	pici, pinci
	398	pupporina
	399	quaresimali
	400	ricciarelli, r. di pomarace, r. di massa marittima,
	401	ricciolina
	402	rustici di montalcino
	403	salviato di villa basilica
	404	sassi della calvana
	405	scarsella orbetellana
	406	schiacce grossetane, schiacciate, ciacce, focacce
	407	schiaccia alla campigliese
	408	schiaccia briaca dell'elba
	409	schiaccia pasquale con uccellini di san piero
	410	schiaccia pizzicata di montiano
	411	schiacciata alla fiorentina
	412	schiacciata con l'uva
	413	schiacciata di nonna rina
	414	sfratto
	415	spongata della lunigiana
	416	sportella
	417	taglioli di castell'azzara, melatelli
	418	tartufi dolci della calvana
	419	testarolo della lunigiana
	420	topi di castell'azzara
	421	torsetto con la bolla di pitigliano
	422	torta co' bischeri
	423	torta cybea di massa
	424	torta d'erbe della lunigiana
	425	torta di farro della garfagnana, torta di farro
	426	torta di frutta secca
	427	torta di marroni di marradi, "la torta"
	428	torta di riso di massa e carrara
	429	torta di riso lunigianese
	430	torta di verdure, torta coi becchi lucchese
	431	torta mantovana
	432	torta salata di villa basilica
	433	tortelli alla lastra di corezzo
	434	tortello del melo, raviolo
	435	tortello di patate
	436	tortello dolce di pitigliano
	437	tortello maremmano con spinaci
	438	tozzetto di pitigliano
	439	zuccherini del mugello, zuccherini al paiolo
	440	zuccherino di maremma
	441	zuccherino di vernio
	442	zuccotto massese
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi	443	anguilla scavecciata, anguilla marinata
	444	anguilla sfumata
	445	bottarga di cefalo di orbetello, bottarga di muggine
	446	femminelle di orbetello o burano
	447	fiche maschie a stocchetto
	448	filetto di cefalo di orbetello
	449	palamita
	450	trota fario appenninica del casentino, trota reale
	451	trota iridea
	452	trota marinata di gallicano
	453	miele di acacia toscano
	454	miele di castagno toscano

Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	455	miele di melata di abete toscano, manna d'abete
	456	miele di spiaggia del parco di migliarino-san rossore, miele di spiaggia del litorale pisano
	457	miele millefiori toscano
	458	mieli di particolari essenze floreali
	459	nettare di capraia, miele di capraia
	460	pappa reale
	461	pappa reale in cellette
	462	polline
	463	propoli toscana

* Deroga alle norme igienico sanitarie

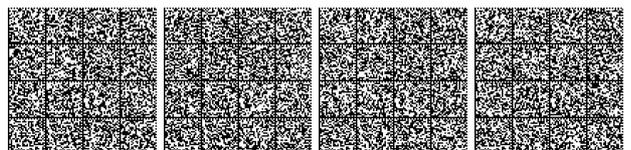
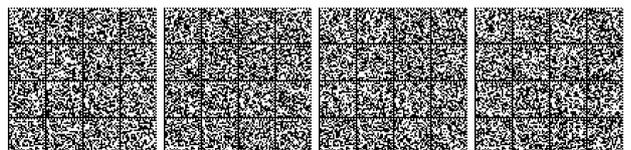
REGIONE UMBRIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	capocollo
	2	coglioni di mulo
	3	coppa di testa
	4	corallina o salame umbro
	5	guanciale o barbozzo
	6	lombetto
	7	mazzafegati
	8	porchetta
	9	prosciutto nostrano
	10	salami di norcia
	11	salsicce
	12	sanguinaccio
	13	ventresca
Condimenti	14	pasta di olive
	15	patè di interiora di pollo
Formaggi	16	caciotta (caciotta e caciotta al tartufo)
	17	formaggio (farcito e misto)
	18	pecorino (di norcia, di norcia del pastore, stagionato in fossa/grotta, stagionato in botte, umbro)
	19	ravaggiolo
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	20	broccoletti del lago
	21	cicerchia
	22	cipolla di cannara
	23	fagiolina del lago
	24	fagiolo di cave - varietà di verdino di cave e giallo di cave
	25	lenticchie
	26	marrone
	27	patata rossa di colfiorito
	28	sedano nero di trevi
	29	tartufo bianco pregiato
	30	tartufo nero pregiato
	31	zafferano di cascia
	32	zafferano di città della pieve
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	33	attorta
	34	bringoli
	35	brustengolo
	36	castagnole
	37	ciaramicola
	38	ciriole
	39	cresciole di ciccioli
	40	crescionda
	41	fave dei morti
	42	mostaccioli
	43	nociata
	44	pammelati
	45	pampepato
	46	pan mostato
	47	pan nociato
	48	pane di strettura
	49	passatelli
	50	pici
	51	pinoccate
	52	pinolate
	53	rocciata
	54	schiacciata al formaggio
	55	stinchetti
	56	strangozzi
	57	strufoli
	58	torciglione

	59	torcolo di san costanzo
	60	torta al formaggio o di pasqua
	61	torta al testo
	62	tozzetti
	63	umbricelli
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	64	anguilla del trasimeno
	65	carpa del trasimeno
	66	latterino del trasimeno
	67	luccio del trasimeno
	68	persico reale del trasimeno
	69	tinca del trasimeno
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	70	ricotta salata

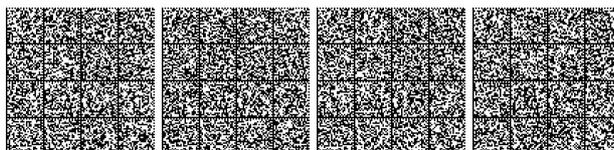
REGIONE AUTONOMA VALLE d'AOSTA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	genepi
	2	grappa
	3	ratafià
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	4	boudin
	5	motsetta - motzetta
	6	prosciutto alla brace saint- oyen (jambon à la braise saint- oyen)
	7	saouseusse
	8	teteun
	9	tseur achétaye
Formaggi	10	brossa
	11	formaggio di capra a pasta molle
	12	formaggio di pecora o capra a pasta pressata
	13	formaggio misto
	14	reblec
	15	reblec de crama
	16	salignoùn
	17	séras
	18	toma di gressoney
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	19	golden delicious della valle d'aosta
	20	renetta della valle d'aosta
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	21	micóoula
	22	pan ner
Grassi (burro, margarina, oli)	23	beuro (burro di affioramento)
	24	beuro coló
	25	beuro de brossa
	26	burro centrifugato di siero
	27	olio di noci, huile de noix
Prodotti della gastronomia	28	seupa à la vapelenentze
Prodotti d'origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	29	miele di castagno (mi de tsatagnì)
	30	miele di rododendro (mi de framicllo)
	31	miele millefiori di montagna (mi de fleur de montagne)
	32	lasé

REGIONE VENETO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acqua di melissa
	2	grappa veneta
	3	liquore all'uovo
	4	liquore barancino
	5	liquore del cansiglio
	6	liquore fragolino
	7	maraschino
	8	prugna
	9	sangue morlacco
	10	anatra di corte padovana
	11	anatra germanata veneta
	12	anatra mignon
	13	bogoni di badia calavena
	14	bondiola al sugo di este
	15	bondiola col lengual del padovano
	16	bondiola di castelgomberto
	17	bondola della val leogra
	18	bresaola di cavallo
	19	cacciatore di asino
	20	cacciatore di cavallo
	21	carne de fea afumegada
	22	carne di musso
	23	ciccioli della val leogra
	24	coeghin nostrano padovano
	25	coessìn co la lèngua del basso vicentino
	26	coessìn del basso vicentino
	27	coessìn della val leogra
	28	coessìn in ònto del basso vicentino
	29	coessìn co lo sgrugno
	30	coniglio veneto
	31	coppa di testa di este
	32	cornioi de crespadoro
	33	coscia affumicata di cavallo
	34	cotechino di puledro
	35	cotechino di trecenta
	36	falso parsuto
	37	faraona camosciata
	38	faraona di corte padovana
	39	figalèt
	40	galletto nano di corte padovana - pepoi
	41	gallina collo nudo di corte padovana
	42	gallina dorata di lonigo
	43	gallina ermellinata di rovigo
	44	gallina padovana
	45	gallina polverara
	46	gallina robusta lionata
	47	gallina robusta maculata
	48	lardo del basso vicentino
	49	lardo in salamoia
	50	lardo steccato con le erbe
	51	lengual
	52	lingua salmistrata
	53	luganega da riso
	54	luganega nostrana padovana
	55	luganega trevigiana

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	56	luganeghe de tripan
	57	luganeghe della val leogra
	58	morette o barbusti della val leogra
	59	mortandèle
	60	muset trevigiano
	61	nervetti di bovino
	62	oca del mondragon
	63	oca di corte padovana
	64	oca in onto padovana
	65	oco in onto dei berici
	66	osocol di treviso
	67	panzèta col tòco del basso vicentino
	68	panzéta co l'ossocòlo del basso vicentino
	69	parsuto de oca
	70	parsuto di montagnana
	71	pastin
	72	pecora alpagota
	73	pendole
	74	pollo combattente di corte padovana
	75	pollo rustichello della pedemontana
	76	porchetta trevigiana
	77	prosciutto crudo dolce di este
	78	prosciutto della val liona dolce e affumicato
	79	salado co l'ajo del basso vicentino
	80	salado della pedemontana trevigiana
	81	salado fresco del basso vicentino
	82	salado fresco trevigiano
	83	salame bellunese
	84	salame da taglio di trecenta
	85	salame di asino
	86	salame di cavallo
	87	salame di verona
	88	salame nostrano padovano
	89	salamelle di cavallo
	90	salsiccia con le rape
	91	salsiccia equina
	92	salsiccia tipica polesana
	93	schenal
	94	senkilam – speck di sappada
	95	sfilacci di equino
	96	sfilacci di manzo
	97	soprèssa di verona
	98	soprèssa trevigiana
	99	soprèssa co l'ossocòlo del basso vicentino
	100	soprèssa co la brazòla del basso vicentino
	101	soprèssa col tòco del basso vicentino
	102	soprèssa di cavallo
	103	soprèssa investida
	104	soprèssa nostrana padovana
	105	speck di cadore
	106	speck di cavallo
	107	spiedo - spèo - spiedo d'alta marca
	108	tacchino comune bronzato
	109	tacchino ermellinato di rovigo
	110	torresani di torreglia
	111	torresano di breganze
	112	vitellone ai cereali
	113	vitellone padano
Grassi (burro, margarina, oli)	114	burro al latte crudo di malga

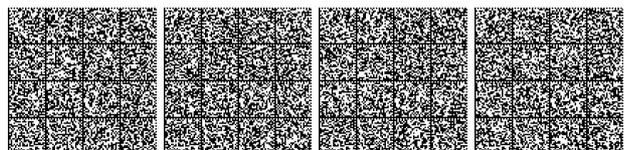
Formaggi	115	caciotta misto pecora
	116	fior delle dolomiti
	117	formaggio acidino
	118	formaggio agordino di malga
	119	formaggio bastardo del grappa
	120	formaggio busche
	121	formaggio caciotta di asiago
	122	formaggio casato del garda
	123	formaggio casel bellunese
	124	formaggio cesio
	125	formaggio comelico
	126	formaggio contrin
	127	formaggio dolomiti
	128	formaggio fodom
	129	formaggio inbriago
	130	formaggio latteria di sappada
	131	formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni
	132	formaggio malga bellunese
	133	formaggio misto pecora fresco dei berici
	134	formaggio moesin di fregona
	135	formaggio montemagro
	136	formaggio morlacco
	137	formaggio nevegàl
	138	formaggio nostrano veronese
	139	formaggio pecorino dei berici
	140	formaggio pecorino fresco di malga
	141	formaggio renàz
	142	formaggio schiz
	143	formaggio tosella
	144	formaggio valmorel
	145	formaggio zigher
	146	formaggio zumelle
	147	furmai nustran
	148	aglio del medio adige
	149	antiche pesche di mogliano veneto
	150	asparago bianco del sile
	151	asparago bianco di bibione
	152	asparago di arcole
	153	asparago di giare
	154	asparago di mambrotta
	155	asparago di padova
	156	asparago di palazzetto
	157	asparago di rivoli
	158	asparago verde amaro montine
	159	barbabietola rossa di chioggia
	160	bietola di bassano
	161	bisi de lumignan
	162	bisi de peseggia
	163	broccoletto di custoza
	164	broccolo di bassano
	165	broccolo fiolaro di creazzo
	166	carciofo violetto di s. erasmo
	167	carota di chioggia
	168	castagne del baldo
	169	castagne e marroni dei colli euganei
	170	cavolo cappuccio di vìnigo di cadore
	171	cavolo dell'adige
	172	cicoria catalogna gigante di chioggia

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	173	ciliegia dei colli asolani
	174	ciliegia delle colline veronesi
	175	ciliegie dei colli euganei
	176	ciliegie durone di cazzano
	177	cipolla bianca di chioggia
	178	cipolla rosa di bassano
	179	composte delle valli dell’agno e del chiampo
	180	craut - verde agre
	181	crauti delle bregonze
	182	cren
	183	culàti di valdagno
	184	durona del chiampo
	185	fagiolino meraviglia di venezia
	186	fagiolo bonèl di fonzaso
	187	fagiolo borlotto nano di levada
	188	fagiolo di posina "scalda"
	189	fagiolo giàlet
	190	fagiolo gnoco borlotto
	191	farina di mais biancoperla
	192	farina di mais marano
	193	farina per polenta di mais "sponcio"
	194	fasol del lago
	195	fasola posenata
	196	fave bellunesi
	197	fragola delle dolomiti bellunesi
	198	fragola di verona
	199	funghi coltivati del montello
	200	funghi di costozza
	201	germoglio di radicchio bianco nostrano di bassano
	202	giuggiola dei colli euganei
	203	giuggiolo del cavallino
	204	kiwi di treviso
	205	kiwi di verona
	206	kodinze
	207	kodinzon
	208	mame d'alpago
	209	mamma bianca di bassano
	210	marinelle sotto spirito
	211	marrone di san mauro
	212	marrone feltrino
	213	marroni di valrovina
	214	mela del medio adige
	215	mela di monfumo
	216	mela di verona
	217	melone del delta polesano
	218	melone montagnanese
	219	melone precoce veronese
	220	mostarda vicentina
	221	nettarina di verona
	222	noce dei grandi fiumi
	223	noce di feltre
	224	orzo agordino
	225	patata americana di anguillara e stroppare
	226	patata americana di zero branco
	227	patata cornetta
	228	patata del montello
	229	patata del quartier del piave
	230	patata di bolca
	231	patata di cesiomaggiore
	232	patata di chioggia

	233	patata di montagnana
	234	patata di posina
	235	patata dorata dei terreni rossi del guà
	236	patate di rotzo
	237	peperone di zero branco
	238	pera del medio adige
	239	pere del veneziano
	240	pere del veronese
	241	pesca bianca di venezia
	242	pesca di povegliano
	243	pisello di borso del grappa
	244	pòm prussian
	245	pomodoro del cavallino
	246	radicchio bianco fior di maserà
	247	radicchio bianco o variegato di lusia
	248	radicchio variegato bianco di bassano
	249	radicio verdòn da cortèl
	250	riso di grumolo delle abbadesse
	251	scarola di bassano
	252	sedano di rubbio
	253	sedano verde di chioggia
	254	sedano rapa di ronco all'adige
	255	susina gialla di lio piccolo
	256	tartufo della montagna veronese
	257	tartufo nero dei berici
	258	verza moretta di veronella
	259	zucca marina di chioggia
	260	zucca santa bellunese
	261	amarettoni
	262	banana comune
	263	bibanesi
	264	bigoi
	265	biscotti baicoli
	266	biscotti bussolai
	267	biscotti pazientini
	268	bossolà di chioggia
	269	capezzoli di venere
	270	carfogn
	271	casunziei
	272	ciopa vicentina
	273	colomba pasquale di verona
	274	cornetti
	275	dolce bissioleta
	276	dolce del santo - santantonio
	277	dolce nadalin
	278	dolce polentina
	279	esse adriese
	280	fave alla veneziana
	281	forti bassanesi
	282	frittelle con l’erba amara
	283	frittelle di verona
	284	frittelle veneziane
	285	fugassa padovana
	286	fugassa veneta
	287	galani e crostoli
	288	gargati
	289	gelato artigianale del cadore
	290	gnocco smalzao
	291	gnocco di verona

Categoria	N.	Prodotto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	292	il riccio
	293	lasagne da fornèl
	294	mandorlato di cologna veneta
	295	mandorlato veneziano
	296	mantovana
	297	merletti santantonio
	298	montasù
	299	pagnotta del doge
	300	pan biscotto veneto
	301	pan co la suca
	302	pan co l'ùa
	303	pan de le feste
	304	pan del santo
	305	pandoli di schio
	306	pandoro di verona
	307	pane al mais
	308	pastafrolla della lessinia
	309	pastina de bortolin
	310	pevarin
	311	rofioi di sanguinetto
	312	rufiolo di costeggiola
	313	sagagiardi
	314	san martino
	315	savoiardi di verona
	316	schizzotto
	317	sfogliatine di villafranca
	318	smegiassa
	319	subioti all'ortica
	320	tajadele al tardivo
	321	torrone di s. martino di lupari
	322	torta ciosota
	323	torta figassa
	324	torta fregolotta
	325	torta nicolotta
	326	torta ortigara
	327	torta pazientina
	328	torta pinza - putana
	329	torta sgriesolona
	330	torta zonclada
	331	tortellini di valeggio sul mincio
	332	treccia d'oro di thiene
	333	zaleto di giuggiole
	334	zaletti
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	335	anguilla del delta del po
	336	anguilla del livenza
	337	anguilla marinata del delta del po
	338	anguilla delle valli da pesca venete
	339	branzino delle valli da pesca venete
	340	cefali delle valli da pesca venete
	341	cefalo del polesine
	342	gambero di fiume della venezia orientale
	343	latterini marinati del delta del po
	344	moeche e masanete
	345	moscardino di caorle
	346	pesce azzurro del delta del po
	347	sardine e alici marinate del delta del po
	348	seppia bianca di chioggia, sepe de ciosa, seppioline di chioggia
	349	schia della laguna di venezia

	350	trota fario valli vicentine
	351	trota iridea del sile
	352	trota iridea della valle del chiampo
	353	vongola verace del polesine
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	354	caciocapra
	355	formaggio al latte crudo di posina
	356	formaggio stracon
	357	miele dei colli euganei
	358	miele del delta del po
	359	miele del grappa
	360	miele del montello
	361	miele della collina e pianura veronese
	362	miele della montagna veronese
	363	miele di barena
	364	mieli dell'altopiano di asiago
	365	ricotta affumicata
	366	ricotta affumicata della val leogra
	367	ricotta da sachetto della val leogra
	368	ricotta fioreta delle vallate vicentine
	369	ricotta pecorina dei berici
	370	ricotta pecorina stufata dei berici
	371	ricotta schotte

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	altreier kaffee (caffè di anterivo) surrogato
	2	enzianschnaps (genziana)
	3	kranewitter (ginepro)
	4	latschenschnaps (liquore di mugo)
	5	nusseler (nocino)
	6	schwarzbeerschnaps (grappa di mirtilli)
	7	treber (grappa di vinaccia)
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	bauernschinken (prosciutto contadino)
	9	blutwurst (sanguinaccio)*
	10	fleischkäse (salame cotto al forno)
	11	gamswurst (salsiccia di camoscio)
	12	geräuchertes gamsfleisch (carne di camoscio affumicato)*
	13	geräuchertes hirschfleisch (carne di cervo affumicato)*
	14	geräuchertes lammfleisch (carne di agnello affumicato)*
	15	geräuchertes rindfleisch (manzo affumicato)*
	16	gesurtes schweinernes (carne di maiale salmistrata)*
	17	hauswurst (salsiccia fresca aromatizzata)
	18	hirschwurst (salsiccia di cervo)*
	19	kalbskopf (testina di vitello)
	20	kaminwurzen (salamino affumicato)*
	21	leberwurst (salsiccia di fegato)
	22	meraner würstel (wuerstel di merano)
	23	speck*
Formaggi	24	algunder bauernkäse halbfett (formaggio contadino semigrasso di lagundo)
	25	algunder butterkäse (formaggio di lagundo)
	26	algunder ziegenkäse (formaggio di capra di lagundo)
	27	alpkäse (formaggio di alpeggio)*
	28	aschbacher magerkäse (formaggio aschbach magro)
	29	graukäse (formaggio grigio)*
	30	hochpustertaler (formaggio alta pusteria)
	31	inticina (formaggio "inticina")
	32	ortler (formaggio ortler)
	33	pustertaler bergkäse (formaggio di montagna della val pusteria)
	34	raucherkäse (formaggio affumicato)*
	35	sextner almkäse (formaggio di montagna di sesto)*
	36	toblacher stangenkäse (formaggio originale dobbiaco)
	37	zieger (formaggio fresco aromatizzato)*
Grassi (burro, Margarina, oli)	38	alpbutter (burro d'alpeggio)*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	39	apfelsaft (succo di mele)
	40	brotklee (trigonella)
	41	buchweizenmehl (farina di grano saraceno)
	42	fichtenhonigsirup (sciroppo di abete)
	43	himbeersirup (sciroppo di lamponi)
	44	holersirup (sciroppo di sambuco)
	45	kastanien von südtirol (castagne dell'alto adige)
	46	kloazn (pere essiccate)*
	47	kren (rafano)
	48	löwenzahnhonigsirup (sciroppo di tarasacco)
	49	marille (albicocca val venosta)

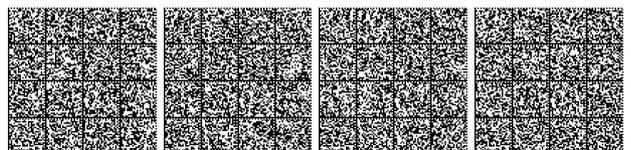
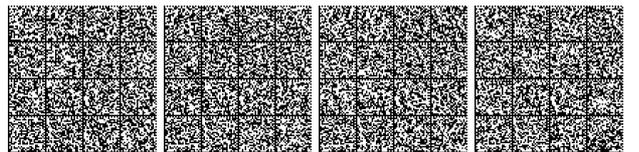
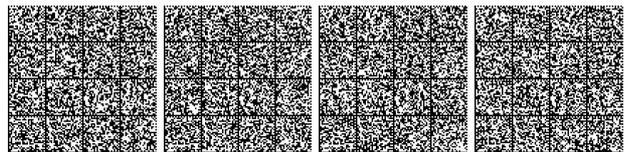
	50	mohnsamen (seme di papavero)
	51	plentn (polenta)
	52	preiselbeermarmelade (marmellata di mirtilli)
	53	ribissirup (sciroppo di ribes)
	54	rübenkeime (germogli di rape)
	55	sauerkraut (crauti)*
	56	terlaner spargel (asparago di terlano)
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	57	apfelbrot (pane di mele)*
	58	apfelkiechl (frittelle di mele)
	59	breatl (pagnotta)*
	60	dorf tiroler (pagnotta del paese "tirolo")
	61	faschingskrapfen (bomboloni di carnevale)
	62	fastenbrezel (brezel di quaresima)
	63	fela struzn (pane a forma di ferro di cavallo)
	64	fochas (focaccia)
	65	germzopf (treccia lievitata)
	66	hirtenbrot (pane del pastore)*
	67	holermulla (gelatina di sambuco)
	68	kaisersemmel (rosetta imperiale)
	69	kiechl (ciambella dolce)
	70	knoedel (canederli)
	71	krapfen
	72	milzschnitten (crostini di milza)
	73	mohnmingilan (frittella di papavero)
	74	nocken (gnocchi)
	75	paarl (coppia di pagnotte)*
	76	palabirabrot (pane alle pere)*
	77	pindl (pane di segale a tre coppie)*
	78	polsterzipfel (frittella alla marmellata)
	79	püces (pane ladino)
	80	schlutzkrapfen (ravioloni ripieni)
	81	schüttelbrot (pane di segale duro)
	82	schwarzer weggen (filone integrale)
	83	strauben (frittella "strauben")
	84	strudel
	85	tirtlan (frittelle tirtlan)
	86	vinschgauer struzn (pane della val venosta a forma di ferro di cavallo)
	87	vollkornpaarl (paarl integrale)*
	88	vorschlag (pagnotta di farine miste)*
	89	vorschlag paarl (coppia di pagnotte di farine miste)*
	90	zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)
	91	zwetschgen-und marillenknödel (canederli dolci con albicocca e prugne)
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	92	buttermilch (latticello)*

* Deroga alle norme igienico sanitarie

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro valle di ledro
	2	distillati di frutta trentina
	3	genziana (acquavite di genziana)
	4	ginepro (acquavite di ginepro) - gin distillato
	5	grappa giovane trentina - metodo tullio zadia
	6	imperatoria (acquavite di imperatoria)
	7	picco rosso
	8	sciroppo di lampone, mirtillo nero, ribes nero
	9	sciroppo di sambuco o conserva de sambùc (dulzen)
	10	stomatica foletto
Birre	11	birra di fiemme
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	12	barbusto o “moretto”
	13	brusti e/o baldonazzi
	14	cacciatore nostrano all’aglio di caderzone
	15	càren de pègora en salamoia (carne di pecora in salamoia)
	16	carne “fumada” di siror
	17	carne salada del trentino
	18	carne “salada” di capra o di pecora
	19	carne “salmistrada” della valle di cembra o carne “fumada” se affumicata
	20	carne di cavallo affumicata
	21	ciuighe
	22	cotechino di maiale
	23	figadèt
	24	fritole o sizole
	25	lardo e/o lardo “fuma”
	26	lucanica di capra o pecora
	27	lucanica mochena di cavallo
	28	lucanica mochena piccante
	29	lucanica mochena stagionata
	30	luganega cauriota affumicata o lucanica cauriota affumicata
	31	luganega del trentino
	32	luganega secca della valle di cembra
	33	mortandela
	34	mortandela affumicata della val di non (valli di non e di sole)
	35	pancetta affumicata
	36	pancetta arrotolata all'aglio o panceta ligada all'ai della val rendena
	37	pancetta nostrana all’aglio di caderzone
	38	paste “de luganeghe” o pasta di lucaniche
	39	pezate di agnelo o pezate
	40	probusto
	41	salame all’aglio di caderzone
	42	salame all'aglio o salame da l'ai della val rendena
	43	salamella fresca all’aglio di caderzone
	44	salsiccia fresca o luganegheta fresca o salziza fresca
	45	scorzèta
	46	speck del trentino
Formaggi	47	canestrato
	48	caprino
	49	casàda
	50	casolet
	51	dolomiti
	52	fontal
	53	misto capra
	54	montagna
	55	monte baldo e monte baldo primo fiore
	56	monteson
	57	nostrano (nostrano “de casel”, nostrano, nostrano di malga, nostrano di primiero)

	58	provola e caciotta a pasta filata
	59	tosela
	60	tre valli
	61	vezzena
Grassi (burro, margarina, oli)	62	burro, burro di malga del trentino
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	63	asparago di zambana
	64	broccolo di torbole e s. massenza
	65	carota della val di gresta
	66	cavoli cappucci della val di gresta
	67	crauti
	68	le verde, o verdòle
	69	mais "spin, o nostrano della valsugana"
	70	mais “nostrano di storo”
	71	marmellata di frutti di bosco o conserva de impòmbore, giasene, more
	72	marmellata di mirtilli rossi o conserva de garnètole
	73	marmellata di ribes o conserva de ùa spinèla
	74	marone trentino
	75	noce del bleggio
	76	patata trentina di montagna
	77	pere antiche trentine
	78	sedano rapa della val di gresta
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	79	basini de trent
	80	béchi panzalini o filone a due tagli
	81	bina
	82	brazedèl
	83	buzòla
	84	canederli trentini
	85	canèderlo al formaggio o gnoches dà formài
	86	cròfani
	87	cuccalar
	88	gelato artigianale trentino
	89	gratini
	90	grostoli/crostoli
	91	pan co le fritole
	92	pan de segàla
	93	pan de sòrc
	94	pan taià o gramolato
	95	pane di molche - pam de molche
	96	pinza
	97	strangolapreti
	98	stràuli o stràboli
	99	strùdel
	100	torta di “fregoloti”
	101	tortoléti coi puriòni
	102	zelten, celteno o pane di frutta
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	103	sisam
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	104	miel di rasabèch (rododendro)
	105	miele trentino
	106	ricotta di capra fresca, o poina de caòra fresca e ricotta di capra affumicata, o poina fumàda
	107	ricotta/ricotta affumicata o poina/poina fumàda

14A04557

Loredana Colecchia, *redattore* Delia Chiara, *vice redattore*

(WI-GU-2014-SON-040) Roma, 2014 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO (salvo conguaglio)
validi a partire dal 1° OTTOBRE 2013

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

		CANONE DI ABBONAMENTO	
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	*(di cui spese di spedizione € 257,04)**	- annuale	€ **438,00**
	*(di cui spese di spedizione € 128,52)**	- semestrale	€ **239,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	*(di cui spese di spedizione € 19,29)**	- annuale	€ **68,00**
	*(di cui spese di spedizione € 9,64)**	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della UE:		
	*(di cui spese di spedizione € 41,27)**	- annuale	€ **168,00**
	*(di cui spese di spedizione € 20,63)**	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	*(di cui spese di spedizione € 15,31)**	- annuale	€ **65,00**
	*(di cui spese di spedizione € 7,65)**	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	*(di cui spese di spedizione € 50,02)**	- annuale	€ **167,00**
	*(di cui spese di spedizione € 25,01)**	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, e dai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	*(di cui spese di spedizione € 383,93)**	- annuale	€ **819,00**
	*(di cui spese di spedizione € 191,46)**	- semestrale	€ **431,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A ed F comprende gli indici mensili

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI
(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
	serie generale	€ 1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€ 6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI PUBBLICI

*(di cui spese di spedizione € 129,11)**	- annuale	€ **302,47**
*(di cui spese di spedizione € 74,42)**	- semestrale	€ **166,36**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

*(di cui spese di spedizione € 40,05)**	- annuale	€ **86,72**
*(di cui spese di spedizione € 20,95)**	- semestrale	€ **55,46**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,01 (€ 0,83 + IVA)

Sulle pubblicazioni della 5° Serie Speciale e della Parte II viene imposta I.V.A. al 22%.

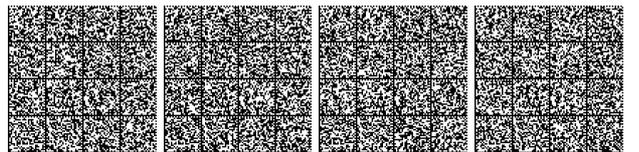
RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo € **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5% € **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione) € 18,00
I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi anche ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste. Eventuali fascicoli non recapitati potrannno essere forniti gratuitamente entro 60 giorni dalla data di pubblicazione del fascicolo. Oltre tale periodo questi potranno essere forniti soltanto a pagamento.

N.B. - La spedizione dei fascicoli inizierà entro 15 giorni dall'attivazione da parte dell'Ufficio Abbonamenti Gazzetta Ufficiale.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI COMMERCIALI APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

* tariffe postali di cui alla Legge 27 febbraio 2004, n. 46 (G.U. n. 48/2004) per soggetti iscritti al R.O.C.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **— presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. in ROMA, piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma ☎ 06-85082147**
- **— presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sui siti www.ipzs.it e www.gazzettaufficiale.it.**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato
Direzione Marketing e Vendite
Via Salaria, 1027
00138 Roma
fax: 06-8508-3466
e-mail: informazioni@gazzettaufficiale.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.